Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

# INFORMATION REGLEMENTAIRE SUR LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE ANIMALE

# ANNEXES

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

A-1 : Formulaires
A-2 : Plan de maîtrise sanitaire
A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires
A-4 : Pièces à joindre à la demande d'agrément
A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire
A-6 : Dispositions applicables aux locaux (hors production primaire)
A-7 : Dispositions diverses concernant l'hygiène dans un atelier alimentaire (hors production primaire)
A-7 bis : Dispositions d'hygiène et tenue des registres applicables à la production primaire
A-8 : Eau potable : conditions d'utilisation d'une ressource privée
A-9 : Les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés
A-11 : Stockage des denrées périssables
A-12 : Transport des denrées périssables
A-13 : Définir une durée de vie d'un aliment
A-14 : Les autocontrôles microbiologiques
A-15 : Conserves : conditions d'utilisation d'un autoclave
A-16 : Congélation - décongélation
A-17 : Travail à façon et prestation de service
A-18 : Etiquetage et information du consommateur
A-19 : Les allégations dont les mentions valorisantes « Montagne » « Fermier » « Artisanal »
A-20 : Marchés de plein vent (ou halle couverte dont l'usage n'est pas destiné uniquement aux marchés)
A-21 : Points de vente collectifs et vente de « paniers »
A-22 : Règles de sécurité et accessibilité dans un magasin de vente
A-23 : Panneaux publicitaires, enseignes, pré-enseignes
A-24 : Vente à distance
A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels
A-26 : Matériaux à risques spécifiés (MRS) au regard des Encéphalopathies Subaiguës Spongiformes Transmissibles (ESST) :
A-27 : Dispositions générales d'hygiène applicables à la production d'œufs et aux opérations connexes pour un elevage inferieur a 250 poules
A-28 : Mode d'alimentation, emballages de transport, marquage des emballages pour des œufs passés par un CEO
A-29 : Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

# A-1 : Formulaires

Mise à jour : Novembre 2012

**Les formulaires cerfa sont disponibles sur le site http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/**

Vous trouverez en pièces jointes à cette annexe l'ensemble des autres formulaires mentionnés dans les documents.

## Cas général :

- Cerfa 13982 Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire - Fiche de déclaration
- Cerfa 13983 Demande d'agrément
- Cerfa 13984 Déclaration d'activité (arrêté du 28 juin 1994)

## Poules pondeuses et poulets de chair :

- Cerfa 13989 Déclaration d'activité d'un propriétaire de troupeau(x) de volailles de l'espèce Gallus gallus ou Meleagris gallopavo
- Cerfa 13990 Déclaration de mise en place d'un troupeau de volailles –Espèces Gallus gallus ou Meleagris galoopavo
- Déclaration de sortie d'un troupeau de volaille – Espèce Gallus gallus

## Oeufs de consommation en coquille

- Déclaration sur l'honneur de vente directe d'œufs de consommation sur les marchés publics locaux.

## Tueries particulières de volailles et de lagomorphes :

- Déclaration annuelle de cession de produits à des commerces de détail ou à la restauration collective.

## Animaux de boucherie :

- Demande d'autorisation pour le désossage des viandes contenant des MRS

## Lait cru :

- Cerfa 14788 Demande d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final.

# PRODUCTEURS D'OEUFS DE POULE DE CONSOMMATION

## DECLARATION DE VENTE D'ŒUFS SUR LES MARCHES LOCAUX

☐ Date :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

N° téléphone :

N° de SIRET :

Avez-vous déjà un numéro de marquage des œufs attribué par l'EDE ?

NON OUI

Si oui, lequel : ☐

Type d'élevage pratiqué :

☐ élevage BIO
☐ élevage en plein air
☐ élevage au sol
☐ élevage en cage

nombre de poules au moment de la déclaration : ☐

Je déclare vendre directement ma production d'œufs sur les marchés publics locaux.

Signature du déclarant : numéro attribué :

☐

# TUERIES PARTICULIÈRES DE VOLAILLES ET DE LARGOMORPHES

**FICHE DE DECLARATION**
**VENTE AUX COMMERCES DE DETAIL**

Références réglementaires :

- Règlement CE n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

**Destinataire :**

**DIRECTION DEPARTEMENTALE**
**DE LA PROTECTION DES POPULATIONS**
**DE LA DROME**
**Service sécurité des produits alimentaires**

**Tél. 04 75 82 17 50 – Fax. 04 75 82 17 31**

Déclaration établie en date du …… / …….. / 2011 …

☐ Première déclaration ☐ Mise à jour/renouvellement

***I. Identification de l'établissement***

***1) Exploitant de l'établissement***

*NOM et prénom :* .....

*Fonction dans l'établissement :* .....

***2) Coordonnées de l'établissement***

*NOM (Raison Sociale)* .....

*ENSEIGNE (Nom commercial)* .....

*Statut juridique* .....

*Téléphone* ..... *Télécopie* .....

*Adresse de l'établissement* .....

*Code postal* …… *Commune* .....

*Activité :* *Code APE/NAF* I__I__I I__I I__I__I *SIRET* I__I__I I__I__I__I__I__I__I__I__I I__I__I__I__I__I__I__I__I I

*NUMERO ILU* I__I__I I__I__I__I I__I__I__I

*Adresse électronique* .....

## II. Liste des établissements de commerce de détail destinataires

| Nom de l'établissement | Adresse | Activité | Distance** | Catégorie(s) de produits |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

** : distance à « vol d'oiseau »

**N.B : Une nouvelle déclaration doit être adressée à la Direction Départementale de la Protection des Populations ANNUELLEMENT et/ou lors de TOUTE MODIFICATION IMPORTANTE :**

- **des produits et/ou quantités livrés**
- **des établissements livrés**

| **SIGNATURE DU DÉCLARANT** | **RÉCÉPISSÉDEDÉCLARATION** |
|---|---|
| Le …… …… / …… …… / 20011…… | **(cadre réservé à l'administration)** |
| NOM ……<br>*(du signataire)*<br>Prénom …… | Déclaration reçue le …… …… / …… …… / 2011 …… |
| **Cachet de l'établissement** **Signature** | **Cachet de la DDPP**<br>**Signature** |

# DECLARATION DE SORTIE

Arrêté du 26 février 2008 modifié relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella* dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte *d'œufs de consommation et fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires, visées à l'article D. 223-1 du code rural, dans ces mêmes troupeaux*

*Informations à adresser à :*
*Direction Départementale (de la cohésion sociale et) de la Protection des Populations du département dans lequel est situé l'élevage,*
***au plus tard le jour de la sortie** des derniers animaux du troupeau.*

**IDENTIFICATION DU PROPRIETAIRE DU TROUPEAU :**

Nom ou raison sociale : ……
Adresse : ……..

……
Téléphone et télécopie : ……

**IDENTIFICATION DU DETENTEUR DU TROUPEAU :**

Nom ou raison sociale : ……
Adresse : ……..

……
Adresse du lieu d'hébergement (si différente de celle du détenteur) : ……

……

Numéro SIRET de l'exploitation où sont hébergés les animaux : ……..……
Numéro d'identification du ou des bâtiment(s) concerné(s) : INUAV : ……

**TROUPEAU SORTI ET TROUPEAU SUIVANT :**

Type de production : ☐cage ☐plein air ☐label ☐bio ☐autre (préciser) :……

Date de sortie : ……

Nombre d'animaux à sortir ou sortis :
bâtiment 1 : bâtiment 2 : bâtiment 3 :

Age des animaux : ……

Date prévue de mise en place du troupeau suivant : ……

**IDENTIFICATION DU DESTINATAIRE DU TROUPEAU :**

Nom ou raison sociale : ……

Adresse : ……..
……
Numéro d'identification : ……

**VACCINATION CONTRE SALMONELLA (administré depuis l'âge d'un jour)**

Nom du vaccin : …….. Sérovar : ……

Laboratoire : ……

Fait le …… Nom et signature du responsable :

# DEMANDE D'AUTORISATION PAR UN ATELIER DE BOUCHERIE, AFIN DE DÉTENIR ET DÉSOSSER DES CARCASSES ET PARTIES DE CARCASSES ISSUES D'ANIMAUX DE L'ESPÈCE BOVINE ET CONTENANT DE L'OS VERTÉBRAL CONSIDÉRÉ COMME MATÉRIEL À RISQUE SPÉCIFIÉ

**(En application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant)**

*(Engagement à transmettre à la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des population du département d'implantation de l'atelier de boucherie)*

Je soussignée(e), Madame, Monsieur……, boucher, responsable des opérations de découpe de viandes bovines au sein de l'atelier de boucherie situé,
(adresse) :…….. ……..
.....……
……
.....
Téléphone :……

et Madame, Monsieur……

responsable juridique de l'atelier de boucherie (préciser le nom du responsable juridique dans le cas où il est différent du responsable des opérations de découpe) :

Nom ou raison sociale :…….
.....……
……

No SIRET de l'établissement :……..
Adresse :……
.....
.....

Téléphone : ……

**1. Atteste avoir pris connaissance des dispositions de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé (voir ci joint) et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène « boucher ».**

**2. M'engage à respecter et faire respecter l'ensemble de ces dispositions.**

**3. M'engage à faire effectuer la vérification du respect de l'ensemble de ces dispositions par un organisme tiers.**

Fait à……., le

Signature du boucher :

Nom, prénom et signature du responsable, si le boucher n'est pas le responsable juridique de l'établissement :

Cachet de l'entreprise :

**Dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles applicables aux ateliers de boucherie**

Par dérogation prévue au *b* du point 4.3 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, les carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié peuvent être détenues et désossées dans un atelier de boucherie autorisé par le préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires).

Pour obtenir cette autorisation, le responsable de l'établissement demandeur transmet au préfet une demande d'autorisation conforme au modèle présenté. Il s'engage à respecter les dispositions définies ci dessous. En cas de non-respect de ces dispositions, l'autorisation accordée à l'établissement concerné sera immédiatement retirée.

La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

## I. *Conditions d'équipements et de procédure à respecter.*

1. Disposer, de manière dédiée, de matériel et d'outils aisément identifiables (planches de découpe, couteaux, scies) servant au désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale.

2. Etre équipé afin d'effectuer la pesée des matériels à risque spécifiés issus du désossage de ces mêmes pièces.

3. Disposer, pour le recueil et le stockage des déchets générés par l'opération de désossage, en vue de leur incinération ou co-incinération finale, de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique, conformément aux prescriptions du décret n° 2005-1219 du 28 septembre 2005 relatif aux délais de déclaration et de conservation mentionnés à l'article L. 226-6 du code rural. Ces équipements sont de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement des déchets appliquée conformément aux prescriptions du décret susmentionné.

4. Pouvoir justifier de l'enlèvement, par une entreprise spécialisée et agréée pour leur traitement, des sous-produits animaux de catégorie 1 générés au sein de l'établissement par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues de bovins et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.

5. Le plan de formation à l'hygiène et à la sécurité du personnel de l'établissement inclut la gestion des matériels à risque spécifiés.

## II. *Conditions de fonctionnement à respecter.*

1. Le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale est effectué avec le matériel dédié prévu au 1° du I du présent chapitre, en prenant les précautions nécessaires pour éviter tout risque de dissémination des os ou d'éclats d'os vertébral lors des opérations. Les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens sont isolés sur la planche réservée à cette opération. Le désossage des groupes de muscles suit le séquençage suivant : collier, basses-côtes, milieu de train de côtes, aloyau (possibilité de lever le filet en premier puis de désosser le faux filet en deux séances de travail, afin de limiter la dessication et l'oxydation des viandes).

2. Après le désossage, les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens ainsi que les autres déchets obtenus lors de cette opération et considérés de catégorie 1 sont déposés dans un bac clairement identifié par la mention « MRS » ou « CATEGORIE 1 » (respectivement pour « matériels à risque spécifiés » ou « sous-produits de catégorie 1 ») ou par un code couleur dont la signification est clairement connue du personnel de l'établissement et réservé à ce seul usage. Les éventuelles esquilles d'os tombées au sol sont récupérées avant nettoyage du sol.

Ce bac réutilisable est hermétique et constitué d'un matériau imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique et permet une préhension sûre et une manipulation aisée.

3. Les os sont dénaturés au moyen de tout colorant autorisé par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne vertébrale dans le bac.

4. Le bac réservé aux sous-produits de catégorie 1 et fermé est stocké dans une enceinte frigorifique à température positive ou négative selon le délai de conservation des déchets appliqué conformément aux prescriptions du décret précité.

5. Les matériels à risque spécifiés ou sous-produits de catégorie 1 générés par l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale sont évacués selon les modalités définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

6. Après chaque désossage, le matériel de travail et les outils de découpe dédiés sont nettoyés puis désinfectés de manière à ce qu'aucune matière organique ne subsiste. Les outils sont laissés à tremper dans un produit et selon une procédure autorisés ou homologués par le ministère chargé de l'agriculture pour cet usage (par exemple une heure à température ambiante dans de l'eau de javel à 2 % de chlore actif).

Les bacs réservés aux sous-produits de catégorie 1 sont nettoyés puis désinfectés après chaque opération de collecte.

Les instructions relatives aux bonnes pratiques d'hygiène doivent être suivies.

7. Les modalités pratiques de collecte des sous-produits de catégorie 1, générés par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, sont définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

### III. *Obligations documentaires.*

Un système est mis en place de façon à garantir la traçabilité des différents produits qui entrent dans l'établissement et qui en sortent et permettre notamment de faire le lien entre les carcasses contenant des matériels à risques spécifiés et les sous-produits de catégorie 1 générés. Les factures concernant les bovins soumis à l'obligation de retrait des vertèbres considérées comme matériels à risque spécifiés sont classées par ordre chronologique d'arrivée, ainsi que les bons d'enlèvement des matériels à risques spécifiés.

Les documents relatifs à la gestion des MRS sont conservés pendant trois ans.

Les modalités documentaires relatives à l'évacuation des déchets sont définies dans une instruction du ministère chargé de l'agriculture.

### IV. *Obligations générales.*

Dans la mesure où l'établissement ne procède pas au désossage de la totalité des viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié qu'il réceptionne, celui-ci a l'obligation de ne livrer ces viandes qu'à des établissements autorisés à les recevoir.

# A-2 : Plan de maîtrise sanitaire

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

## I - Dispositions générales

**Le Plan de Maîtrise Sanitaire** regroupe les mesures visant à réduire le risque sanitaire au sein de l'établissement (par ex : procédures de nettoyage désinfection, formation du personnel, qualité de l'eau, etc). **Tout établissement** non agréé, dérogataire à l'agrément ou agréé **est tenu de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire**.

Les trois éléments constitutifs d'un plan de maîtrise sanitaire sont :

- La mise en place de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) générales et spécifiques
- La mise en place de procédures fondées sur le principe de l'HACCP, en particulier les conclusions de l'analyse de danger conduite individuellement (entreprise) ou collectivement (GBPH*)
- La mise en place d'un système de traçabilité et de retrait/rappel (voir annexe A-3 **ci-dessous**)

Il doit être entièrement documenté et de manière très précise pour un établissement agréé (« dossier d'agrément ») ; dans un établissement non agréé, **le document doit également être formalisé mais de manière plus simple en s'attachant à décrire notamment certaines procédures** pour en faciliter la mise en oeuvre (par ex, si plusieurs personnes sont responsables du nettoyage des locaux, créer une procédure pour le nettoyage).

Les services de contrôle vérifient que tout ce qui est exigé dans le PMS est **bien mis en œuvre sur le terrain**, ce qui peut s'accompagner d'un minimum de preuves écrites (par ex, enregistrement de la température des enceintes froides).

Enfin, les professionnel ont à leur disposition des ***Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) par secteur d'activité**, validés par les organismes professionnels et les services de contrôle de l'Etat.
La liste des GBPH actuellement disponibles est sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture :
http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d,10454

## II - Formation

Concernant la formation du personnel, le chapitre XII de l'annexe II du règlement n°852/2004 indique :
"Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle;

- à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1*, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP,

- au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

* L'article 5 décrit les grands principes HACCP repris ci dessous. Pour les formations en ce domaine, les producteurs peuvent se renseigner auprès de la chambre d'agriculture ou de leurs syndicats professionnels.

**Le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 modifiant le code rural, oblige les restaurants traditionnels, les cafétérias et autres libres-services ainsi que les restaurants de type rapide à disposer dans leur effectif d'au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Le contenu et la durée de la formation (14 heures ) sont fixés par arrêté en date du 5 octobre 2011. Les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle figurant dans la liste annexée à l'arrêté du 25 novembre 2011 sont réputés satisfaire à cette obligation.**

## III - Principes de l'HACCP

Les principes HACCP sont les suivants :

a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;

b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;

c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;

d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle;

e) établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé;

f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ,

et

g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f) .

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

## IV - Composition d'un plan de maîtrise sanitaire

1/ Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

**1.1 Personnel :**

Fonction et formation du personnel

Tenue de travail

Suivi médical

Instructions au personnel concernant l'état de santé

**1.2 Plan de maintenance des locaux et équipements**

**1.3 Plan de nettoyage et désinfection**

Produits utilisés et mode d'emploi

Procédures de nettoyage

**1.4 Plan de lutte contre les nuisibles (insectes et rongeurs)**

**1.5 Gestion de l'approvisionnement en eau**

**1.6 Maîtrise des températures (hors CCP)**

**1.7 Contrôle à réception et à expédition**

2/ Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP

**2.1 Champ d'application de l'étude HACCP**

**2.2 Analyse des dangers et mesures préventives**

**2.3 Maîtrise des points critiques**

**2.4 vérification du plan de maîtrise – plan d'auto-contrôles**

3/ Procédures de **traçabilité** et de gestion des produits non conformes (Voir annexe A-3 ci-dessous)

# A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixe les grands principes de cette réglementation
- Règlement d'exécution UE 931/2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

En tant qu'acteur de la chaîne agro-alimentaire, vous devez pouvoir à tout moment assurer la traçabilité des denrées animales ou denrées alimentaires d'origine animale qui transitent chez vous, afin qu'en cas d'alerte les produits dangereux puissent être retirés de la commercialisation et que les consommateurs puissent être prévenus.

La traçabilité doit obligatoirement être assurée **en amont**, c'est à dire au niveau des produits reçus et **en aval**, c'est à dire au niveau des produits livrés.

Une traçabilité interne est, le cas échéant, également recommandée (cas des produits transformés).

## I - Pour tous les établissements : obligation de traçabilité en amont

Nécessité de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les présenter aux services de contrôle sans délai :

- nom et adresse du fournisseur et nature des produits fournis par ce dernier,
- date transaction/livraison

Pour cela, vous pouvez soit établir un registre, soit conserver de façon ordonnée et accessible les documents traduisant les flux physiques des produits (bons de livraisons…). En outre, il est vivement conseillé de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les communiquer aux services de contrôles dans les plus brefs délais :

- les numéros de lot,

• les volumes ou les quantités,

• le descriptif du produit (préemballé ou non, variété des fruits et légumes, transformation).

## II - Pour les établissements qui livrent à d'autres établissements : obligation de traçabilité en aval

Les exploitants du secteur alimentaire s'assurent que les informations suivantes concernant les **expéditions de denrées alimentaires d'origine animale** sont mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées sont livrées et, sur demande, à l'autorité compétente :

• une description exacte des denrées;

• le volume ou la quantité de denrées;

• les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées;

• les nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées;

• les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées;

• les nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées;

• un numéro de référence identifiant le lot ou le chargement, selon le cas;

• la date d'expédition.

Ces données doivent rester disponibles jusqu'à ce que l'on puisse penser que ces denrées ont été effectivement consommées.

Pour les autres denrées, nécessité de conserver les informations suivantes afin de les présenter aux services de contrôle sans délai :

• nom et adresse du client et nature des produits livrés à ce dernier,

• date transaction/livraison

Pour cela, vous pouvez soit établir un registre, soit conserver de façon ordonnée et accessible les documents traduisant les flux physiques des produits (bons de livraisons…). En outre, il est vivement conseillé de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les communiquer aux services de contrôles dans les plus brefs délais :

• les numéros de lot,

• les volumes ou les quantités,

• le descriptif du produit (préemballé ou non, variété des fruits et légumes, transformation)

**Remarque : dans le cadre de la remise directe au consommateur, le professionnel n'est pas tenu d'assurer la traçabilité avale.**

## III - Recommandations en termes de délai de conservation des informations sur la traçabilité

Sauf cas particuliers* : 5 ans en général à partir de la date de fabrication ou expédition pour le fournisseur et de la date livraison ou réception pour le client.

### *Cas particuliers :

- produits sans date limite d'utilisation optimale (DLUO) comme le vin : durée d'archivage de 5 ans,
- produits à DLUO supérieure à 5 ans : DLUO + 6 mois,
- produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 mois ou sans DLC (fruits, légumes, produits non préemballés) destinés au consommateur final : durée de conservation de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication.

## IV - Gestion des crises sanitaires

Dans le cas où vous auriez connaissance de problèmes sanitaires survenant sur des denrées produites et/ou présentes dans votre établissement (suite à un auto-contrôle, à un retour client, etc), vous avez l'**obligation réglementaire** de le signaler **sans délai** à la DD(CS)PP/DAAF de votre département.

Pour les démarches à suivre, nous vous conseillons de prendre connaissance du guide des alertes sanitaires qui est régulièrement actualisé (site du ministère chargé de l'agriculture, parmi les publications http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guid_Alertes.pdf)

# A-4 : Pièces à joindre à la demande d'agrément

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

• Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

• Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 ;

• Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012

## I - Documents de référence

L'arrêté du 8 juin 2006 susvisé décrit les conditions de l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Les pièces à joindre à la demande d'agrément sont listées dans son annexe 2 qui est reproduite ci dessous. Cette annexe ne concerne pas les exploitations aquacoles soumises à agrément zoosanitaire, la liste des pièces à joindre pour ces exploitations étant précisée dans l'annexe 6 (non reproduite ici) du même arrêté.

D'autres documents précisent et détaillent le contenu attendu du dossier d'agrément dans le respect de l'arrêté du 8 juin 2006 :

• L'**annexe de la note de service N2012-8119 du 12 juin 2012** susvisée reprend la liste en la détaillant des pièces à joindre à la demande d'agrément pour les établissements en général ;

• **La note de service N2007-8188 du 1er août 2007** susvisée présente un **dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers** se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers. Ce dossier est disponible sous le lien suivant http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Dossiers-type-d-agrement-sanitaire

• La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs, et le Pôle d'Innovation Technologique des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs ont également publiés un dossier type d'agrément sanitaire pour les activités de **charcuterie, salaisons, plats**

**cuisinés, conserves à base de viande et de produit de la pêche**. Ce dossier est également disponible sous le lien suivant :
http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Dossiers-type-d-agrement-sanitaire,220

## II - Pièces à joindre à la demande d'agrément (hors exploitations aquacoles)

Les pièces à joindre à une demande d'agrément définies dans l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé sont les suivantes :

### 1. Note de présentation de l'entreprise

1.1. Organisation générale.

1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

### 2. Description des activités de l'entreprise

2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.

2.2. La liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage.

2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.

2.4. Les diagrammes de fabrication.

2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale.

2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.

2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.

2.8. Un plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie.

2.9. Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements.

Le plan de masse et le plan d'ensemble de l'établissement peuvent être commun sous réserve de lisibilité.

2.10. La description des conditions de fonctionnement.

## 3. Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

### 3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1.1. Le personnel :

- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- hygiène personnelle
- tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
- état de santé du personnel : instructions..

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.

3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires.

3.1.6. La maîtrise des températures.

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.

### 3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

3.2.1. Le champ d'application de l'étude.

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe n° 1).

3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (points critiques pour la maîtrise pour les CCP, ou niveau du seuil de maîtrise pour les PRPo) :

- la liste argumentée des points déterminants (dont CCP et PRPo) précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
- pour chaque point déterminant :

• la validation des limites critiques pour les CCP^et les objectifs/niveaux de seuil pour les PRPo (principe n° 3) ;

• les procédures de surveillance (principe n° 4) ;

• la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;

• les enregistrements de la surveillance des points déterminants et des actions correctives (principe n° 7).

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

### 3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

## 4. Cas particulier des marchés de gros et des halles de criée

Le règlement intérieur élaboré par l'exploitant de l'établissement reprenant les principales règles d'hygiène que les vendeurs et les acheteurs doivent respecter et décrivant les modalités d'utilisation des parties communes. Ce règlement intérieur est porté à la connaissance des usagers de l'établissement.

La composition comprenant l'identification des responsables, des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation.

La liste des utilisateurs et le type de leur relation avec ces entités.

## 5. Cas particulier des centres d'emballage d'œufs

Conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 1907/90 et n° 2295/2003 :

- la description détaillée de l'ensemble des locaux, de l'équipement technique approprié pour le mirage, le tri et le calibrage des œufs ;

- les procédures de fonctionnement permettant le classement des œufs par catégorie de qualité et de poids.

# A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

• Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Le titre III de l'arrêté susvisé décrit les conditions dans lesquelles des établissements de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à d'autres établissement de commerce de détail ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément.

**Seules les catégories de produits listées dans le tableau ci-dessous peuvent être fournies à d'autres commerces de détail dans le cadre de cette dérogation à l'agrément. Les viandes hachées en sont exclues.**

La **quantité maximale**, pour chaque catégorie de produit cédée à d'autres établissements de commerce de détail :

• **ne doit pas dépasser la quantité fixée en deuxième colonne du tableau ci-dessous.**

• par catégorie de produits, **ne doit pas représenter plus de 30 % de la production** totale de votre établissement pour cette catégorie.

Cependant, lorsque des petites quantités de produits sont livrées dans la limite fixée en troisième colonne du tableau ci dessous, le seuil de 30 % ne s'applique pas.

La distance **entre les établissements livrés et votre établissement** de production doit être comprise dans un **rayon de 80 km à vol d'oiseau**. Par autorisation du préfet des distances supérieures peuvent être accordées dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.

Cette activité doit obligatoirement être déclarée à la DD(CS)PP à l'aide du formulaire cerfa n°13982 (voir annexe A-1 **ci-dessus**). Cette **déclaration de dérogation doit être actualisée** à tout moment lorsqu'une modification importante apparaît sur la liste des produits cédés, la liste des destinataires, les quantités cédées ou produites. Les

établissements disposant de cette dérogation font l'objet d'une **publication sur le site internet du Ministère chargé de l'Agriculture** :
http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements

**Liste des produits pouvant faire l'objet d'une dérogation et quantité maximale**

| CATEGORIES DE PRODUITS | Si quantité cédée /quantité produite < 30% alors | Si quantité cédée /quantité produite > 30% alors |
|---|---|---|
| | Quantité hebdomadaire maximale | |
| Viande fraîche de boucherie à l'exclusion des viandes hachées | 800 kg | 250 kg |
| Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que Boucherie à l'exclusion des viandes hachées | 250 k g | 100 k g |
| Laits traités thermiquement | 800 litres | 250 litres |
| Produits laitiers | 250 kg | 100 kg |
| Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier) | 250 kg | 100 kg |
| Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné) | 250 kg | 100 kg |
| Escargots (entiers, préparés ou transformés) | 100 kg | 30 kg |
| Repas ou fractions de repas constitués de produits cités ci-dessus | 400 repas | 150 repas |

# A-6 : Dispositions applicables aux locaux (hors production primaire)

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

- Règlement (CE) 852/2004 : chapitre I, II et III de l'annexe II

## I - Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (hors sites mobiles et locaux utilisés principalement comme habitation type ferme-auberge)

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être **propres et en bon état d'entretien.**

2. Par **leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions**, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;

c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

3. Des **toilettes** en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4. Un nombre suffisant de **lavabos** judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une **ventilation** adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un **éclairage** naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'**évacuation des eaux résiduaires** doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des **vestiaires** adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

10. Les **produits de nettoyage et de désinfection** ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

## II - Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (hors sites mobiles et locaux utilisés principalement comme habitation type ferme-auberge)

1. La **conception et l'agencement des locaux** où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

a) les **revêtements de sol** doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;

b) les **surfaces murales** doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) les **plafonds, faux plafonds** (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;

d) les **fenêtres et autres ouvertures** doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;

e) les **portes** doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent,
et

f) les **surfaces** (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

## III - Dispositions applicables aux sites mobiles, aux distributeurs automatiques et locaux utilisés principalement comme habitation type ferme-auberge

1. Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

2. Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :

a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires);

b) les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;

d) lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques;

e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;

f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;

g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;

h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

# A-7 : Dispositions diverses concernant l'hygiène dans un atelier alimentaire (hors production primaire)

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

- règlement CE 852/2004 : chapitre V à X de l'annexe II

## I - Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent:

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés,

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

## II - Déchets alimentaires (voir également l'annexe A-10)

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

## III - Alimentation en eau (voir également l'annexe A-8)

1. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les

produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

## IV - Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie , ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

## V - Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire a procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination) .

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

7. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

8. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

## VI - Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

# A-7 bis : Dispositions d'hygiène et tenue des registres applicables à la production primaire

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

•Règlement CE 852/2004 : partie A de l'annexe I

## I - Champ d'application

1. La présente annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes suivantes:

a) le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature;

b) le transport d'animaux vivants lorsque cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du présent règlement,

c) dans le cas de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

## II - Dispositions d'hygiène

2. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

3. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits

phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets,

b) les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux et à la préservation des végétaux, qui ont des incidences pour la santé humaine, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée ;

b) nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;

c) veiller, dans toute la mesure du possible, à la propreté des animaux de boucherie et, au besoin, des animaux de rente;

d) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;

e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;

f) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;

g) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;

h) prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires, y compris en prenant des mesures de précaution lors de l'introduction de nouveaux animaux et en signalant les foyers suspectés de telles maladies à l'autorité compétente;

i) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine,

j) utiliser correctement les additifs dans les aliments des animaux ainsi que les médicaments vétérinaires, conformément à la législation pertinente.

5. Les exploitants du secteur alimentaire qui **produisent ou récoltent des produits végétaux** doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de:

a) nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;

b) garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux;

c) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à

éviter toute contamination;

d) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;

e) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;

f) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;

g) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine,

h) utiliser correctement les produits phytosanitaires et les biocides, conformément à la législation applicable.

6. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

## III - Tenue de registres

7. Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

8. Les exploitants du secteur alimentaire qui **élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale** doivent en particulier tenir des registres concernant:

a) **la nature et l'origine des aliments** donnés aux animaux;

b) **les produits vétérinaires ou les autres traitements** administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente;

c) **l'apparition des maladies** susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale;

d) **les résultats de toute analyse d'échantillons** prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine,

e) **tout rapport pertinent sur des contrôles** effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

9. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant:

a) toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides;

b) toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale,

c) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.

10. L'exploitant du secteur alimentaire peut être assisté par d'autres personnes, telles que les vétérinaires, les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.

# A-8 : Eau potable : conditions d'utilisation d'une ressource privée

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

• Code de la santé publique articles L1321-1 à L1321-10 et L1324-1 à L1324-4 et R1321-1 à R1321-63

• Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux **limites et références de qualité** des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique

• Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au **programme de prélèvements et d'analyses** du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique

• Arrêté du 20 juin 2007 relatif à la **constitution du dossier de la demande d'autorisation** d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R. 1321-6 à R. 1321-12 et R. 1321-42 du code de la santé publique

## I - Dispositions générales

Toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, destinés à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique sont considérées comme des eaux destinées à la consommation humaine (article R1321-1 du code de la santé publique).

Notamment, elles doivent être conformes aux limites de qualité, portant sur des paramètres microbiologiques et chimiques et doivent satisfaire à des références de qualité, portant sur des paramètres microbiologiques, chimiques et radiologiques définis dans l'arrêté du 11 janvier 2007 susvisé.

**Utiliser de l'eau impropre à la consommation** pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine est **puni d'un an d'emprisonnement et de 15 000 Euros d'amende** (article L1324-3 du code de la santé publique).

En cas de raccordement au réseau public, les limites et références de qualité doivent être respectées jusqu'au point où les eaux sont utilisées dans l'entreprise. L'exploitant du secteur alimentaires est donc responsable de la qualité de l'eau depuis le point de raccordement au réseau (compteur) jusqu'au point d'utilisation. Dans le cadre de son PMS, l'analyse des dangers doit également concerner le réseau d'eau interne avec mise en place de mesures correctives si nécessaire.

## II - Dispositions concernant les installations de distribution de l'eau

Les matériaux utilisés dans les installations de distribution d'eau ne doivent pas être susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine ou d'entraîner une altération de la composition de l'eau, dans les conditions de leur emploi.

Les installations de distribution d'eau doivent être conçues, réalisées et entretenues de manière à empêcher l'introduction ou l'accumulation de micro-organismes, de parasites ou de substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ou susceptibles d'être à l'origine d'une dégradation de la qualité de l'eau.

Les réseaux et installations doivent être nettoyés, rincés et désinfectés avant toute mise ou remise en service.

## III - Utilisation d'une ressource privée

En cas d'utilisation d'une ressource privée, l'exploitant du secteur alimentaire est responsable de la qualité de l'eau depuis la source jusqu'au point d'utilisation.

**Afin de pouvoir utiliser cette ressource, l'exploitant doit d'abord obtenir une autorisation préfectorale** (article L1321-7 du code de la santé publique).

## A/ Demande d'autorisation préfectorale

La demande d'autorisation est adressée au préfet du département. Le dossier de la demande comprend :

**1.** La désignation des **personnes responsables de la production ou de la distribution d'eau** et, lorsque les installations de production et de distribution d'eau ne sont pas gérées par la même entité, les pièces prouvant l'existence de relations contractuelles entre les structures gérant les différentes installations ;

**2.** Les informations relatives à la **qualité de l'eau de la ressource utilisée** (contenue des analyses dans l'annexe I de l'arrêté du 20 juin 2007 susvisé);

**3. L'évaluation des risques de dégradation de la qualité de l'eau** de la ressource utilisée (annexe II de l'arrêté du 20 juin 2007 susvisé) ;

**4.** Lorsque le débit maximal de prélèvement est **supérieur à 8 m³/heure**, une étude dont le contenu est précisé à l'annexe III de l'arrêté du 20 juin 2007 susvisé ;

**5. L'avis d'un hydrogéologue agréé** en matière d'hygiène publique, spécialement désigné par le préfet pour l'étude du dossier, portant sur :

- les disponibilités en eau et le débit d'exploitation ;
- les mesures de protection à mettre en oeuvre ;

**6.** La **justification des traitements** mis en oeuvre et l'indication des **mesures prévues pour maîtriser les dangers identifiés** (annexe IV de l'arrêté du 20 juin 2007 susvisé) ;

**7.** La **description des installations de production et de distribution d'eau** (annexe V de l'arrêté du 20 juin 2007 susvisé) ;

**8.** La **description de la surveillance de la qualité de l'eau** à mettre en oeuvre en application de l'article R. 1321-23, selon les modalités de l'annexe VI de l'arrêté du 20 juin 2007 susvisé.

**Afin d'obtenir l'avis de l'hydrogéologue agréé et de valider le contenu du dossier de la demande d'autorisation, il est nécessaire de s'adresser directement à la délégation territoriale départementale de l'agence régionale de santé (ARS) en charge de l'instruction du dossier pour le préfet.**

Les frais d'intervention de l'hydrogéologue agréé sont à la charge du demandeur.

Une fois le dossier envoyé **complet** au préfet, il (ARS) soumet un rapport de synthèse et un projet d'arrêté motivé à l'avis du CODERST (conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques) avant signature de l'arrêté d'autorisation (article R1321-7 du code de la santé publique).

Le délai de réponse à la demande d'autorisation d'utilisation d'eau en vue de la consommation humaine est de 4 mois. Ce délai est suspendu pendant le délai imparti pour la production de pièces réclamées par le préfet. (article R1321-8 du code de la santé publique)

## B/ Contrôle sanitaire : programme de prélèvements et d'analyse

Toute personne privée responsable d'une distribution privée autorisée en application de l'article L. 1321-7 est tenue de :

- Surveiller la qualité de l'eau qui fait l'objet de cette production ou de cette distribution, notamment au point de pompage ;
- Se soumettre au **contrôle sanitaire** ;
- Prendre toutes mesures correctives nécessaires en vue d'assurer la qualité de l'eau ;
- N'employer que des produits et procédés de traitement de l'eau, de nettoyage et de désinfection des installations qui ne sont pas susceptibles d'altérer la qualité de l'eau distribuée ;
- Respecter les règles de conception et d'hygiène applicables aux installations de production et de distribution ;
- Se soumettre aux règles de restriction ou d'interruption, en cas de risque sanitaire.

Un contrôle sanitaire de l'eau utilisé est exercé par l'agence régionale de santé au captage et au point de mise en distribution dans l'entreprise. Il comprend notamment l'inspection des installations, le contrôle des mesures de sécurité sanitaire mises en œuvre et la réalisation d'un **programme d'analyses de la qualité de l'eau** (article R1321-15 du code de la santé publique). Les coûts relatifs aux prélèvements et analyses sont supportés par la personne responsable de la production ou de la distribution d'eau.

Le programme de prélèvements et d'analyses est défini, pour les entreprises alimentaires, dans l'arrêté du 11 janvier 2007 susvisé.

Notamment, pour les **exploitants utilisant moins de 3 m3/jour**, 2 analyses de routine par an sont nécessaire et 1 analyse complète tous les 10 ans. La fréquence de ces analyses peut être réduite en cas de conformité et de stabilité sur deux années consécutives et d'absence d'autre facteur susceptible d'altérer la qualité des eaux. De plus, un grand nombre d'éléments présents dans l'analyse complète peuvent être exclus de l'analyse lorsque les eaux ne sont pas susceptibles de les contenir. Ce programme de prélèvements et d'analyses est défini et révisé par l'agence régional de santé.

# A-9 : Les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

- Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires – Chapitre III

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) est un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur. Tous les secteurs sont concernés, de la « fourche à la fourchette ».

Les guides ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires, notamment au titre des règlements (CE) n°852/2004 et 183/2005.

Les guides sont validés par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé. Ils s'assurent que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils sont destinés.

Ces guides sont particulièrement utiles aux PME en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets, spécifiques au secteur alimentaire qu'ils concernent, et adaptés à leur structure d'entreprise.

La version validée et intégrale d'un GBPH présente également l'intérêt d'être un document de référence pris en compte lors des contrôles officiels des professionnels de la chaîne alimentaire comme il est rappelé dans l'article 10 du règlement (CE)n°882/2004. Un guide non validé, ou une version professionnelle abrégée, s'ils peuvent avoir un intérêt au niveau de la filière professionnelle, ne seront néanmoins pas reconnus par l'administration comme permettant de respecter les exigences réglementaires.

Une mise à jour régulière de la liste des guides est disponible à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d,10454

Tous les GBPH de cette liste publiés au JORF sont en vigueur. Cependant, les guides les plus anciens ne présentent pas les mêmes garanties que les guides récents, s'agissant en

particulier de la prise en compte des évolutions réglementaires. Beaucoup des anciens guides sont en cours de révision.
Les GBPH sont édités par les JOURNAUX OFFICIELS et sont disponible à la vente à l'adresse suivante www.ladocumentationfrancaise.fr.

## LISTE DES PRINCIPAUX GBPH ACTUELLEMENT PUBLIÉS POUVANT VOUS CONCERNER :

| Titre du GBPH | Année de publication | Elaboré par |
|---|---|---|
| Elevage de porcs | 2012 | IFIP (1) sollicité par FNP (2) |
| Fabrication de plats cuisinés appertisés et de conserves de viande | 2012 | CTCPA (3) |
| Elevage de ruminants | 2012 | Institut de l'élevage |
| Entreprise traiteur frais et réfrigéré | 2012 | SYNAFAP (4) |
| Transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et à la ferme | 2012 | CIFOG (5)<br>CTCPA (3) |
| Abattage/découpe de palmipèdes gras (petites structure-animaux originaires de l'exploitation) | 2012 | CIFOG (5)<br>CTCPA (3) |
| Abattage/découpe filière volaille petites structures | 2012 | ITAVI (6) |
| Abattage/découpe de volailles maigres | 2011 | FIA (7) |
| Conserveurs (artisanaux) | 2010 | CGAD (8) |
| Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés | 2008 | CITPPM (9)<br>STF (10) |
| Transformation et commercialisation de volailles et de porcs | 2004 | ANDA (11) |
| Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers | 2003 | FNEC (12)<br>FNPL (13) |
| Distribution automatique de produits frais* | 2001 | NAVSA (14) |
| Charcuterie artisanale* | 2001 | CGAD (8) |
| Restaurateurs* | 1999 | CGAD (8) |
| Traiteur | 1999 | CGAD (8) |

* en révision
(1) IFIP - Institut du Porc
(2) FNP - Fédération Nationale Porcine
(3) CTCPA - Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles
(4) SYNAFAP - Syndicat des fabricants de produits traiteurs frais
(5) CIFOG : Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras
(6) ITAVI : Institut technique de l' aviculture
(7) FIA : Fédération des Industries Avicoles
(8) CGAD - Confédération Général de l'Alimentation de Détail
(9) CITPPM - Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes
(10) STF - Syndicat Saumon et Truite Fumés
(11) ANDA - Association Nationale pour le Développement Agricole
(12) FNEC - Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres
(13) FNPL - Fédération Nationale des Producteurs de Lait
(14) NAVSA - Chambre syndicale nationale de vente et services automatiques

# A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés

Mise à jour : Décembre 2012

## Références réglementaires :

• Règlement (CE) n°1069/2009 du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine

• Règlement (UE) n°142/2011 du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n°1069/2009 et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive

L'article premier du règlement (CE) 1069/2009 expose que ce règlement fixe les règles sanitaires et de police sanitaire applicables aux sous-produits animaux et aux produits qui en sont dérivés, en vue de prévenir et de réduire au minimum les risques que ces produits comportent pour la santé publique et la santé animale, et en particulier de préserver la sécurité de la chaîne alimentaire humaine et animale

Ce règlement classe les sous-produits animaux en trois catégories spécifiques reflétant leur niveau de risque pour la santé publique et animale. Les produits dérivés sont soumis aux règles applicables à la catégorie spécifique de sous-produits animaux dont ils sont dérivés, sauf disposition contraire (Article 7 du règlement).

Pour chaque catégorie ainsi définie, des moyens d'élimination ou de réutilisation sont autorisés.

Néanmoins le règlement (CE) 1069/2009 **ne s'applique pas notamment** aux sous-produits animaux suivants :

• les cadavres entiers ou les parties de **gibier sauvage qui ne sont pas collectés après la mise à mort**,

• les sous-produits animaux provenant de **gibier sauvage qui sert à l'approvisionnement directe d'un commerce de détail fournissant directement le consommateur final en petite quantité**

• **le lait cru, le colostrum ainsi que leurs produits dérivés obtenus, conservés, éliminés ou utilisés dans l'exploitation d'origine;**

• **les déchets de cuisine et de table lorsqu'ils sont traités avec les ordures ménagères**

**• les aliments crus pour animaux familiers provenant de magasins de détail dans lesquels le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe sur place au consommateur;**

**• les aliments crus pour animaux familiers, dérivés d'animaux abattus dans l'exploitation d'origine à des fins de consommation privée domestique; et**

**• les excréments et les urines autres que le lisier et le guano non minéralisé.**

## CLASSEMENT ET OBLIGATIONS CONCERNANT LES PRINCIPAUX SOUS PRODUITS ANIMAUX LIÉS AUX ACTIVITÉS DE PRODUCTION FERMIÈRE ET SOUMIS AU RÈGLEMENT 1069/2009

| Catégorie | Type | Elimination, réutilisation | Obligations complémentaires |
|---|---|---|---|
| 1 | Matériaux à risque spécifiés (MRS) ou carcasses contenant des MRS. Voir annexe A-26 pour les MRS | Collecte par une entreprise d'équarrissage.<br><br>Sous certaines conditions et après autorisation peuvent être utilisés dans des placettes de nourrissage pour des espèces d'oiseaux nécrophages menacées d'extinction ou protégées et d'autres espèces vivant dans leur habitat naturel (règlement (UE) 142/2011 article 14). | Respect des exigences relatives aux documents commerciaux et certificats sanitaires, à l'identification, à la collecte et au transport des sous-produits animaux et à la traçabilité définies à l'article 17 et dans l'annexe VIII du règlement (UE) 142/2011. |
| | Animaux sauvages suspectés d'être infectés par une maladie transmissible. | | |
| | Animaux suspectés d'être infectés par une EST | | |
| 2 | Denrées impropres à la consommation humaine en raison de la présence de corps étrangers dans ces produits | Collecte par une entreprise d'équarrissage. | |
| | Contenu de l'appareil digestif | Possibilité d'épandage | |
| | Lisier, guano non minéralisé | | |
| 3 | Lait cru, colostrum et produits dérivés en dehors de l'exploitation d'origine | Utilisés dans les sols sans transformation préalable | |
| | Animaux aquatiques (hors mammifères marins) sans maladie transmissible | Ensilage, compostage ou biogaz dans des **établissements agréés**. | |
| | Œufs y.c. la coquille | | |
| | Carcasses ou parties non commercialisables (hors MRS) ou non commercialisées d'un animal sain | Incinération, coincinération, décharge autorisée, transformation en aliment pour animaux, fabrication d'engrais, compost, biogaz, combustible, en **établissements agréés**. | |
| | Denrées animales dont la date de consommation est dépassée mais non altérées | | |
| | Déchets de cuisine et de table lorsqu'ils sont traités différemment des ordures ménagères et hors transports internationaux | Transformation, compost ou biogaz dans un **établissement agréé**. | |

**Règles particulières relatives à l'alimentation des animaux** (règlement (CE) n°1069/2009, article 18) :

**L'autorité compétente peut autoriser**, dans des conditions qui garantissent la maîtrise des risques pour la santé publique et animale, **la collecte et l'utilisation des matières de catégorie 2**, à condition qu'elles proviennent d'animaux qui n'ont pas été abattus ou qui ne sont pas morts en raison de la présence effective ou suspectée d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, **ainsi que des matières de catégorie 3 pour l'alimentation** :
a) des animaux de zoo;
b) des animaux de cirque;
c) des reptiles et des rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque;
d) des animaux à fourrure;
e) des animaux sauvages;
f) des chiens provenant d'élevages ou de meutes reconnus;
g) des chiens et des chats dans des refuges;
h) des asticots et des vers destinés à servir d'appâts de pêche.

Pour les points a, d, f, g et h, les sous produits doivent égalements respecter les exigences générales établies à l'annexe VI, chapitre II, section 1 du règlement (UE) n°142/2011 susvisé.

# A-11 : Stockage des denrées périssables

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE/853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiènes applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement CE/37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL n°2011-8117 modifiée du 23 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé

## I - Règles générales de stockage des denrées périssables

Vous avez l'obligation de **respecter la chaîne du froid**, et d'en apporter toutes les preuves aux services de contrôle au moyen notamment d'une mesure régulière de température de l'air.

Les denrées doivent être stockées dans des enceintes de maintien en température de **capacité adaptée** aux volumes stockés (réfrigérateur ou congélateur de type professionnel, armoires à froid voire chambres froides).

Ces enceintes doivent faire l'objet d'une **maintenance régulière** (notamment dégivrages) et être maintenues en bon état de fonctionnement.

En outre, elles doivent faire l'objet d'un **nettoyage désinfection réguliers**, à l'aide de produits adaptés à l'usage en milieu agro-alimentaire, et dont les préconisations d'utilisation sont bien respectées (temps d'attente, rinçages…)

### Concernant les aliments surgelés :

Les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.

Tous les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Les exploitants gardent tous les documents nécessaires pour vérifier si les instruments visés ci-dessus sont conformes à la norme EN applicable.

Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant une année ou plus longtemps, selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.

Par dérogation, la température de l'air est seulement mesurée au moyen d'au moins un thermomètre, aisément visible, dans les chambres froides de moins de 10 m3, durant le stockage dans les meubles de vente au détail et durant la distribution locale.

Dans le cas de meubles de vente au détail ouverts :

- La ligne de charge maximale est clairement indiquée;
- Le thermomètre est placé au niveau de cette indication.

## II - Températures réglementaires de conservation des denrées périssables

| **Températures MAXIMALES de conservation au stade de l'entreposage et en établissement de remise directe** | | |
|---|---|---|
| | **Entreposage** | **Etablissement de remise directe** |
| **Pour les produits congelés :** | | |
| - Glaces, crèmes glacées | - 18°C | |
| - Viandes hachées et préparations de viandes | | |
| - Produits de la pêche congelés | | |
| - Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves | - 9°C | |
| - Autres denrées alimentaires congelées | - 12°C | |
| | | |

<table>
<tr><td>- Viande hachée</td><td colspan="2">+ 2°C</td></tr>
<tr><td>- Abats d’ongulés domestiques et de gibier ongulés (d’élevage ou sauvage)</td><td colspan="2">+ 3°C</td></tr>
<tr><td>- Préparations de viandes</td><td colspan="2" rowspan="2">+ 4°C</td></tr>
<tr><td>- Viandes de volaille, de lagomorphe et de ratites</td></tr>
<tr><td>- Viandes d’ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d’élevage ou sauvage)</td><td>+ 7°C</td><td>+ 4°C (morceaux de découpe)<br>+ 7°C (carcasses entières et pièces de gros)</td></tr>
<tr><td>- Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés</td><td>Glace fondante</td><td>+ 2°C</td></tr>
<tr><td>- Produits de la pêche frais conditionnés</td><td colspan="2">Glace fondante</td></tr>
<tr><td>- Ovoproduits à l'exception des produits UHT</td><td colspan="2" rowspan="2">+ 4°C</td></tr>
<tr><td>- Lait cru destiné à la consommation en l’état</td></tr>
<tr><td>- Lait pasteurisé</td><td colspan="2" rowspan="2">Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur</td></tr>
<tr><td>- Fromages affinés</td></tr>
<tr><td>- Autres denrées très périssables</td><td>Température définie</td><td>+ 4°C</td></tr>
<tr><td>- Autres denrées périssables</td><td>sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur</td><td>+ 8°C</td></tr>
<tr><td>- Préparations culinaires élaborées à l'avance</td><td colspan="2">+ 3°C</td></tr>
</table>

Toutefois, l’article 3 de l’arrêté du 21 décembre 2009 susvisé indique que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservées à une température différente de celles mentionnées ci dessus dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;

- soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.

De plus, et pour autant que la sécurité des produits soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, **congelés**, aux températures mentionnées dans le tableau dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;

# A-12 : Transport des denrées périssables

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

• Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

• Règlement CE/853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiènes applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

• Règlement CE/37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

• Code rural et de la pêche maritime, article R231-59-1 à R231-59-6

• Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des alimentsArrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités de contrôle technique des engins de transport de denrées périssables

• Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités de contrôle technique des engins de transport de denrées périssables

• Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

• Note de service DGAL n°2011-8117 modifiée du 23 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé

• Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8021 du 29 janvier 2008 sur les procédures actualisées dans le domaine des transports

## I - Dispositions générales

• Annexe II chapitre IV du règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Dispositions applicables à tous les exploitants du secteur alimentaire hors production primaire (animaux vivants par exemple) :

• Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires **doivent être propres et en bon état d'entretien** et doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
• Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
• Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les **produits doivent être séparés efficacement**.
• Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un **nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements** pour éviter le risque de contamination.
• Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs **doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination**.
• **Si** cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

## II - Température de transport

• Règlement CE/853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiènes applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
• Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
• Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011

## TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION AU STADE DU TRANSPORT

| | Transport |
|---|---|
| **Pour les produits congelés :** | |
| - Glaces, crèmes glacées | - 18°C |
| - Viandes hachées et préparations de viandes | |
| - Produits de la pêche congelés | |
| - Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves | - 9°C |
| - Autres denrées alimentaires congelées | - 12°C |
| | |
| **Pour les produits réfrigérés :** | |
| - Viande hachée | + 2°C |
| - Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulés (d'élevage ou sauvage) | + 3°C |
| - Préparations de viandes | + 4°C |
| - Viandes de volaille, de lagomorphe et de ratites | |
| - Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) | + 7°C |
| - Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés | Glace fondante (0° à + 2°C) |
| - Produits de la pêche frais conditionnés | |
| - Ovoproduits à l'exception des produits UHT | + 4°C |
| - Lait cru destiné à la consommation en l'état | |
| - Lait pasteurisé | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur |
| - Fromages affinés | |
| - Autres denrées très périssables | |
| - Autres denrées périssables | |
| - Préparations culinaires élaborées à l'avance | + 3°C |

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, **congelés**, aux températures mentionnées dans le tableau dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;

## III - Types de véhicules autorisés

- Code rural et de la pêche maritime, article R231-59-1 à R231-59-6
- Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités de contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8021 du 29 janvier 2008

### Cas général :

Pour le transport de denrées périssables à l'état congelé ou réfrigéré, les engins doivent être choisis dans des catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport les températures de transport mentionnées ci dessus.
L'utilisateur de l'engin doit disposer d'une attestation officielle de conformité de celui ci aux règles techniques qui lui sont applicables, délivrée à l'issu d'un examen technique.
L'examen technique et la remise de l'attestation de conformité sont actuellement délégués à un organisme privé, le CEMAFROID.

### Dérogation :

si le **trajet est inférieur à 80 km et se fait sans rupture de charge** (ouverture de porte intermédiaire), vous pouvez utiliser un véhicule sans attestation de conformité, sous réserve du respect des règles d'hygiène et de maintien de la chaîne du froid à l'aide de containers isothermes, glacières ou tout autre moyen. En outre, le lieu de chargement et le lieu de déchargement doivent figurer sur le document de transport.

## IV - Suivi des températures pendant le transport

• Règlement CE/37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

• Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

**Les moyens de transport des aliments surgelés** sont équipés d'instruments approuvés d'enregistrement automatique pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.
Tous les instruments de contrôle de la température doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486.
Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant une année ou plus longtemps selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.

**Pour tout transport supérieur à une heure, les moyens de transport pour les viandes hachées et préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé** sont équipés d'instruments approuvés d'enregistrement automatique pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air.

**Tous les enregistreurs** font l'objet d'une vérification périodique tous les deux ans par un organisme agréé.

## V - Dispositions particulières

• Point II et III de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009

Il est interdit de transporter des carcasses, demi carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié à destination autre qu'un atelier de découpe agréé, d'un entrepôt frigorifique agréé, d'un atelier de boucherie autorisé par le préfet à détenir et désosser de telles carcasses ou partie de carcasses.

Le transport de viandes fraîches d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint la température de +3°c pour les abats et de +7°c pour les autres viandes est possible entre un abattoir et un établissement destinataire sous réserve du respect des conditions suivantes (point 17 de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé) :

- Transport inférieur à 2 heures
- En ce qui concerne l'abattoir :
    - Température des carcasses < 12°c au moment du chargement
    - Procédure décrite précisément validé par la DDPP et intégrée au PMS
- En ce qui concerne l'établissement destinataire :
    - Température des carcasses < 12°c au moment du déchargement
    - Température des viandes < 7°c après la découpe
    - Procédure décrite précisément, validée par la DDPP, et intégrée au PMS

# A-13 : Définir une durée de vie d'un aliment

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

- Code de la consommation Articles R112-9 et R112-22
- Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062. Durée de vie microbiologique des aliments.

## I - Qu'est ce que la durée de vie – DLC et DLUO

La durée de vie d'un aliment est définie comme la période durant laquelle un produit répond à des spécifications en termes de sécurité (innocuité) et de salubrité (absence d'altération), dans les conditions prévues de stockage et d'utilisation, y compris par le consommateur. La durée de vie est exprimée par une DLC (date limite de consommation) ou une DLUO (date limite d'utilisation optimale).

La durée de vie, complétée par les conditions d'entreposage (essentiellement la température de conservation) et l'usage prévu, indique au consommateur jusqu'à quelle date un aliment peut être conservé **sans devenir préjudiciable à la santé et/ou sans subir d'altérations inacceptables**. Elle débute à la date d'origine ou jour zéro (J0), date fixée par le fabricant, qui correspond à l'étape la plus appropriée et pertinente de la fabrication, et qui, pour un aliment donné, est toujours la même. La longueur de la durée de vie dépend des caractéristiques physicochimiques de la denrée, qui résultent de différents facteurs tels que la nature des ingrédients, le procédé de fabrication, le type de conditionnement et les modalités de conservation.

**La détermination de la durée de vie et sa validation sont très importantes pour la sécurité microbiologique des denrées alimentaires périssables**. Dans le cas d'un aliment préemballé, le fabricant est responsable de la durée de vie fixée, en prenant en compte les conditions raisonnablement prévisibles de conservation tout au long de la chaîne du froid, depuis sa fabrication jusqu'à sa consommation. La durée de vie est établie pour le produit tel que commercialisé et n'a plus de signification sur le produit ouvert par le consommateur final ou par un professionnel (artisan, GMS, restaurateur). La détermination d'une durée de vie secondaire, par exemple pour un aliment vendu à la coupe après déconditionnement, ou découpé/tranché et reconditionné, est de la responsabilité de l'exploitant effectuant l'opération. **Cette durée ne peut en aucun cas excéder la durée de vie initialement définie par le fabricant, sauf si un traitement susceptible de réduire le nombre de micro-organismes présents est appliqué par le deuxième opérateur**.

## DLC ou DLUO

Les DLC ou DLUO sont définies par le conditionneur à partir de la durée de vie microbiologique, en intégrant, dans la majorité des cas, une marge de sécurité, destinée à prendre en compte les conditions de conservation raisonnablement prévisibles.

Les **DLC** sont fixées pour les **denrées microbiologiquement très périssables** « susceptibles de présenter, après une **courte période**, un **danger immédiat** pour la santé des consommateurs ».
Les aliments très périssables (définition de l'arrêté du 21 décembre 2009) correspondent à « toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir **rapidement** dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée ».

Pour les aliments très périssables, la sécurité sanitaire est principalement assurée par :

- l'application des bonnes pratiques d'hygiène (et du système HACCP là où cela est possible) tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation,
- la fixation appropriée et le respect de la durée de conservation,
- les informations destinées au consommateur (étiquetage ou autres moyens de communication

par les professionnels indiquant notamment la température, la durée de conservation, et l'usage prévu tel que la mention « A consommer cuit à cœur ») et leur respect.

Les **DLUO sont associées à une stabilité microbiologique, concernant en particulier les micro-organismes pathogènes**. Elles concernent généralement des produits à durée de vie longue. Quand cette date est dépassée, des **altérations organoleptiques** sont susceptibles d'apparaître **sans rendre l'aliment préjudiciable à la santé**. Un produit concerné par une DLUO ne doit pas permettre la croissance des micro-organismes pathogènes et/ou d'altération jusqu'à un niveau pouvant rendre l'aliment dangereux, dans

les conditions raisonnablement prévisibles de conservation et d'utilisation préconisées. Le choix d'une DLUO doit être justifié.

En pratique, l'établissement de la durée de vie fait partie intégrante de l'application de la méthode HACCP (voir annexe A-2). Il convient de prendre en compte les éléments ayant un impact sur la durée de vie microbiologique, qui peuvent être variables selon les produits et les procédés, par exemple :

- la qualité des matières premières (contrôles des fournisseurs, suivi de l'évolution des résultats d'analyses) ;
- les contrôles de bonnes pratiques d'hygiène définis dans les modes opératoires et mis en oeuvre dans l'environnement de fabrication, dans les locaux et sur les équipements de production, et le degré de confiance dans ces contrôles (qui est étroitement lié à l'échantillonnage, à la fréquence et à l'historique de résultats disponibles) ;
- le degré de maîtrise de la technologie mise en oeuvre ;
- l'expérience acquise lors de la fabrication de produits similaires, notamment les conditions d'apparition des altérations microbiologiques au cours de la conservation et, le cas échéant, le maintien des qualités organoleptiques dans les conditions prévues de stockage ;
- l'évolution des dangers identifiés au cours de la durée de vie (capacité de survie et/ou développement des bactéries pathogènes en particulier), et les caractéristiques intrinsèques de l'aliment (pH, aw par exemple).

## II - Les études de durée de vie

Il est indispensable, avant de déterminer une durée de vie, que le professionnel ait défini et mis en place les mesures de maîtrise de l'hygiène. Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur les principes HACCP doivent être mises en place de façon efficace pour permettre la détermination de la durée de vie microbiologique d'un produit. En effet si le PMS n'est pas correctement élaboré et suivi, la mise en oeuvre d'études spécifiques par le professionnel pour la validation de la durée de vie n'est pas pertinente, la variabilité de la contamination inter et intra-lots étant trop grande.

Les **éléments à prendre en considération** de façon prioritaire sont les suivants :

- la nature et la qualité des matières premières, ainsi que leur mode de stockage, en particulier lorsque le procédé ne permet pas d'éliminer les éventuels dangers associés ;
- la nature et la qualité des ingrédients utilisés et les conséquences de leur association, ainsi que leur mode de stockage ;
- les étapes du procédé, à savoir formulation, préparation, transformation (salage, fumage, fermentation, traitement thermique, refroidissement, congélation, etc.),

conditionnement (atmosphère), stockage, transport, distribution, mode de conservation chez le consommateur ;

- les caractéristiques physico-chimiques et biologiques de l'aliment (activité de l'eau ou aw, pH, concentration en additifs, dont les conservateurs, éventuelle flore annexe naturelle et/ou technologique, etc.).

Il n'est pas envisageable d'appliquer telle quelle la durée de vie établie par un autre fabricant. On peut se référer aux produits similaires mis sur le marché pour adopter une durée de vie identique ou à des durées de vies préconisées dans des GBPH ou documents techniques professionnels et ensuite conduire des vérifications sur ses produits pour s'assurer que cette durée de vie est convenable.

Toute mise sur le marché de produits périssables doit être accompagnée par des analyses bactériologiques (voir annexe A-14 sur les autocontrôles). Notamment, le règlement (CE) 2073/2005 susvisé définit des **critères de sécurité** des denrées alimentaires (à ne pas confondre avec les critères d'hygiène des procédés), qui sont **applicables aux produits mis sur le marché** et qui définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot. C'est en vous basant sur le résultat de ces analyses réalisées en laboratoire sur un échantillon représentatif de la production et sur des produits en début et en fin de vie que vous pourrez valider cette durée de vie.

Dans le cas d'un nouvel établissement ou d'une entreprise qui débute une production, les informations suivantes peuvent, par exemple, être prises en compte dans un premier temps :

- dangers microbiologiques considérés et indicateurs d'hygiène associés (méthode HACCP) ;
- durées de vie fixées par d'autres exploitants pour des produits similaires déjà sur le marché, avec une marge de sécurité suffisante, dans l'attente de l'obtention de données complémentaires propres à l'entreprise ;
- analyses effectuées sur des fabrications tests, avec un plan d'échantillonnage renforcé ;
- composition et caractéristiques physico-chimiques des produits considérés si celles-ci ont un impact sur la durée de vie microbiologique ;
- exploitation des données bibliographiques disponibles pour des produits similaires (développement et survie des dangers microbiologiques identifiés en fonction des caractéristiques de l'aliment) ;
- respect des recommandations d'un GBPH validé. C'est par ailleurs un moyen de justification du respect des dispositions réglementaires concernant notamment la maîtrise de l'hygiène dans l'établissement et la méthodologie appliquée pour déterminer la durée de vie microbiologique.

Elles seront complétées au fur et à mesure de l'obtention des données de vérification obtenues en conditions réelles de production lors des autocontrôles notamment qui viendront consolider et affiner cette durée de vie.

# A-14 : Les autocontrôles microbiologiques

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

• Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;

• Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

• Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

• Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 modifiée. Précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats

## I - Contexte

Les analyses microbiologiques de denrées alimentaires sont un des outils disponibles pour satisfaire aux exigences réglementaires du « Paquet Hygiène ». Leur objectif principal est de valider et de vérifier l'efficacité des mesures préventives de maîtrise sanitaire mises en place par les exploitants du secteur alimentaire.

Selon la définition du règlement (CE) n°2073/2005, un critère microbiologique définit « l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ». On distingue :

• les **critères de sécurité des denrées alimentaires**, qui définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicables aux produits mis sur le marché ; le dépassement des valeurs fixées conduit à interdire la commercialisation ou à procéder au retrait des denrées concernées ;

• les **critères d'hygiène des procédés**, qui fixent une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires ; ils indiquent l'**acceptabilité du fonctionnement du procédé de production** et ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché.

Conformément aux principes d'élaboration du Codex Alimentarius, chaque critère microbiologique comporte un ensemble d'éléments indissociables qui sont les suivants :

- micro-organisme concerné,
- limites fixées (limite m de concentration acceptable et, pour les plans d'échantillonnage à trois classes, limite M de concentration inacceptable),
- méthode d'analyse,
- plan d'échantillonnage, avec :
  - n, nombre d'unités constituant l'échantillon,
  - c, nombre maximal de résultats pouvant présenter, dans un plan à deux classes, soit une valeur supérieure à la limite m, soit indiquer une présence du micro-organisme, ou, dans un plan à trois classes, des valeurs comprises entre les limites m et M,
- catégorie de denrées alimentaires à laquelle il s'applique,
- stade d'application,
- conduite à tenir en cas de résultats non satisfaisants.

## II - PMS et autocontrôles

L'article 4 du règlement (CE) n°2073/2005 précise que les exploitants du secteur alimentaire procèdent, le cas échéant, à des essais fondés sur les critères microbiologiques réglementaires «lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène ».

Le recours à des analyses microbiologiques est en premier lieu de la responsabilité du professionnel. Il s'agit d'abord de conduire une analyse pertinente des dangers dans le cadre du PMS, qui permet d'inclure la réalisation d'analyses microbiologiques. On parle alors d'autocontrôles, effectués à la demande et sous la responsabilité des professionnels. Néanmoins, il ne faut pas confondre la liste des dangers, à définir dans le cadre du PMS, et les critères présents dans le règlement. L'absence de critère réglementaire ne signifie pas absence de danger à prendre en compte.

Des critères complémentaires pour d'autres micro-organismes, ou des limites critiques de CCP, sont souvent nécessaires pour prendre en compte, dans un contexte particulier, tous les facteurs permettant la maîtrise de l'hygiène des aliments aux différentes étapes de la chaîne alimentaire. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) élaborés par les fédérations professionnelles, prévus par le règlement (CE) n°852/2004, incluent des données qui peuvent être utilisées par les exploitants du secteur concerné (Voir annexe A-9 ci-dessus).

Dans l'attente de la publication de l'ensemble des GBPH validés qui devront détailler les critères d'hygiène retenus, les tableaux récapitulant les critères proposés à ce jour par les organisations professionnelles ont été mis en ligne sur le site du Ministère de

l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche. Ils peuvent être consultés à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/criteres.

Ces analyses microbiologiques destinées à vérifier la conformité aux critères microbiologiques existants ne sont qu'un élément contribuant à la sécurité sanitaire des aliments. Il s'agit dans tous les cas de **mettre en place une approche préventive, seule capable de maîtriser l'ensemble des paramètres susceptibles d'intervenir le long de la chaîne alimentaire**. Cette approche est le fondement des règlements du « Paquet Hygiène ». **Des mesures simples de paramètres physico-chimiques tels que temps, températures, pH, activité de l'eau (aw) peuvent être préférables aux analyses microbiologiques**, dans la mesure où de tels paramètres sont disponibles et où ils sont suffisants pour assurer la maîtrise des dangers microbiologiques.

## III - Les critères microbiologiques d'hygiène des procédés

Les **critères d'hygiène des procédés** ont pour vocation de suivre l'évolution de la qualité microbiologique des fabrications dans le temps. Il s'agit de réaliser des analyses à une fréquence définie conformément au plan d'autocontrôles, et de répertorier les résultats obtenus de manière exploitable et exploitée. L'interprétation des résultats doit tenir compte de cet objectif. En particulier, **un résultat supérieur à la limite fixée pour le critère d'hygiène des procédés ne doit pas conduire à une conclusion de type « produit conforme » ou « produit non conforme »**, mais doit faire l'objet d'un **enregistrement spécifique associé à une analyse des causes et à la mise en place d'actions correctives**, voire préventives, avec une réactivité suffisante.

Pour ces critères d'hygiène des procédés, qu'ils soient ou non définis réglementairement, cela signifie :

1) qu'il convient de définir un plan de prélèvement destiné à effectuer le **suivi de l'évolution** des résultats, sous forme de cartes de contrôle ou de tout autre système équivalent permettant de **visualiser les dérives éventuelles**,
2) qu'il est nécessaire de définir au préalable des **procédures de gestion des actions correctives** intégrées au plan de maîtrise sanitaire,
3) qu'il ne faut pas attendre de dépasser la limite d'un critère pour mettre en place des mesures correctives, le suivi de l'évolution des résultats sur une période donnée permettant d'**agir de façon préventive dès la mise en évidence d'écarts** par rapport à la normale.

L'utilisation des plans d'échantillonnage prévus dans le règlement (CE) n°2073/2005, ou de plans à trois classes avec n=5 (n = nombre d'unités constituant l'échantillon) pour les critères indicateurs d'hygiène non réglementaires, peut s'avérer nécessaire dans des

contextes tels que des expertises, des validations de procédés ou, de façon plus générale, lors des études menées dans le cadre de tests de vieillissement et de validation de la durée de vie. En revanche, **pour ce qui concerne la surveillance des fabrications, la réalisation de prélèvements d'échantillons aléatoires simples (soit n=1) s'avère souvent plus pertinente, à condition de l'intégrer dans un cumul de résultats permettant un suivi de l'évolution dans le temps, pour une même chaîne de production/distribution**.

Afin d'améliorer la représentativité de la prise d'essai pour analyse et dans le cas de recherches qualitatives de type présence/absence dans une masse donnée d'échantillon, il peut être décidé de prélever plusieurs unités d'un même lot de fabrication (entre 2 et 5 en fonction de la taille d'une unité et de la catégorie de produits concernée), qui seront analysées en mélange, la masse totale de la prise d'essai restant la même que pour un prélèvement d'une seule unité. L'interprétation des résultats correspond alors au cas d'un plan d'échantillonnage de type n=1.

A titre d'exemple, une prise d'essai de 25 g peut être obtenue à partir de 5 g prélevés sur 5 unités différentes pour effectuer les recherches de Salmonella ou Listeria.

L'utilisation de plans renforcés doit être envisagée suite à la détection d'une non-conformité sur un produit ou un lot de produits, ou lors de la mise en évidence d'un dysfonctionnement du procédé de fabrication. La taille de l'échantillonnage doit être déterminée au cas par cas, en fonction de la probabilité de détection du plan choisi d'une part, et du niveau de prévalence estimé du danger considéré.

# A-15 : Conserves : conditions d'utilisation d'un autoclave

(Informations issues principalement du bulletin n°3 d'information et de veille réglementaire du CFPPA de Florac)

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiènes applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Décret n°99-1046 du 13 décembre 1999 relatif aux équipements sous pression.
- Décret n°55-241 du 10 février 1955 pris pour l'application en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires de la loi du 1er août 1905 modifiée et complétée sur la répression des fraudes
- Arrêté du 15 mars 2000 relatif à l'exploitation des équipements sous pression.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (hors produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) : Titre III Chapitre IV

## I - Définition

Sont considérées comme "conserves", les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

1° Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55 degrés ;

2° Traitement par la chaleur ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part, les enzymes, d'autre part, les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine.

## II - Le conditionnement

L'objectif étant d'avoir un conditionnement étanche aux liquides, aux gaz et aux microorganismes, le professionnel devra s'assurer de cette étanchéité avant même d'appliquer tout traitement thermique.

Quelques exemples de contrôles à effectuer :

| Type d'emballage… | Exemple de points de surveillance… |
|---|---|
| Sac sous-vide stérilisable | Absence de fuites<br>Soudure plate et transparente |
| Boite métallique | Niveau de remplissage<br>Contrôle du serti par décorticage<br>Test de mise sous pression |
| Bocaux en verre | Niveau de remplissage<br>Mesure de la dépression interne<br>Mesure du couple de serrage |

## III - Le traitement thermique : l'autoclave

Le chapitre XI de l'annexe II du règlement (CE) 852/2004 donne les prescriptions suivantes s'appliquant aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés :

• Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit :

- amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé,
- empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

• Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

• Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

## Obligations réglementaires liés aux risques de fonctionnement d'un autoclave

Les risques principaux résultent de jets de vapeur ou d'eau surchauffée, ou de projection d'éclats en cas de rupture brutale de l'enceinte ou des tuyauteries (en particulier, lorsque le couvercle n'est pas convenablement fermé ou verrouillé, ou lors de l'ouverture en fin de cycle de travail lorsqu'il reste dans l'appareil une pression résiduelle de vapeur). L'énergie emmagasinée dans le récipient, libérée soudainement, peut entraîner des blessures sérieuses à toute personne se trouvant à proximité, ainsi que des dommages aux installations.

Le décret n°99-1046 et l'arrêté du 15 mars 2000 susvisés fixent des obligations concernant l'utilisation d'un autoclave dont :

- **Formation du personnel** manipulant l'autoclave
- **Entretien correct et régulier**
- **Visite périodique** comprenant l'ensemble des organes de sécurité, l'inspection intérieure et extérieure de la cuve et l'étalonnage du thermomètre **tous les 18 mois par un expert d'un organisme habilité**,
- **Requalification périodique** concernant l'épreuve de la cuve **tous les 10 ans ou à chaque changement à la fois d'établissement et d'exploitant par un expert d'un organisme habilité**,
- **Présence obligatoire des éléments de sécurité** tels que les dispositifs de limitation de pression et de surveillance de la température
- **Disposer** de la notice d'emploi, l'attestation de conformité, le registre de sécurité contenant les procès-verbaux de requalifications et de visites (d'entretien et d'inspection) et indiquant les incidents relatifs à l'utilisation de l'appareil,

**Toute intervention notable sur un équipement doit faire l'objet après réparation ou modification d'une requalification (épreuve de la cuve) par un expert d'un organisme habilité.**

## Le choix du traitement thermique

Le traitement thermique doit assurer la stabilité biologique du produit à température ambiante par la destruction ou l'inhibition de toutes les formes microbiennes végétatives et sporulées, et plus particulièrement de Clostridium botulinum qui est la bactérie prise comme référence parmi les espèces pathogènes.
Un traitement thermique est défini par le **couple temps/température** (barème de stérilisation). Un barème est **déterminé pour un produit conditionné dans un récipient donné et pour des caractéristiques de matériel données**. Citons parmi les principaux facteurs influant :

- le pH : les produits à pH inférieur à 4,5 subissent un traitement généralement inférieur à 100°C communément appelé pasteurisation (le recours à l'autoclave n'est donc

pas utile) alors que les produits à pH supérieur à 4,5 (permettant aux bactéries thermorésistantes de se développer) subissent un traitement à plus de 100°C communément appelé stérilisation et obtenu à l'aide d'un autoclave,

- la teneur en eau disponible pour les microorganismes (Aw) : les produits à humidité élevée (Aw>0,85) devront donc subir une stérilisation pour être stables,
- la nature du produit (viscosité, taille des morceaux, quantité de liquide) est à considérer afin de connaître le point critique, zone où le produit est le plus lent à chauffer
- les prétraitements (précuisson, blanchiment…) éventuels,
- la nature et le format d'emballage : la pénétration de la chaleur dans le produit dépend également de l'emballage. Le changement d'un emballage à un autre n'est pas sans conséquence sur le traitement thermique qui doit être adapté,
- le niveau de remplissage doit être maîtrisé pour éviter la déformation des emballages, notamment lors de remplissages excessifs.

## La validation des barèmes de stérilisation

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Conserveur en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur », élaboré par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) établit une méthodologie pour la validation des barèmes qui comprend 2 étapes :

- le choix du barème (en fonction des paramètres listés ci dessus)
- la validation de la bonne application du barème (détermination de l'homogénéité thermique de l'autoclave, du plan de chargement, analyse de la qualité du produit et de leur stabilité au point froid)

**Compte tenu de la difficulté de suivi de ce protocole, l'externalisation vers un bureau de contrôle habilité est préconisé afin de valider le barème.**

## Les contrôles à effectuer sur les produits

Le test de stabilité réalisé selon les conditions fixées par la norme AFNOR V08-408 permet de **s'assurer de la stabilité** d'un lot de produits venant d'être stérilisés en autoclave.
Ce test est réalisé par **incubation de 7 jours à 37°C et à 55°C** d'échantillons (3) prélevés à l'issue du traitement thermique (uniquement 37°C pour les produits à pH inférieur à 4,5)
**A l'issue de ce test**, aucun bombement, ou fuite ne doit être constaté. La variation de pH entre les unités étuvées et les unités non étuvées témoins laissées à la température du laboratoire pendant l'étuvage ne doit dépasser 0,5 unités de pH.
Un **défaut de stabilité biologique à 37°C** doit entraîner la consignation du lot correspondant et faire l'objet d'un contrôle renforcé.
Le **test d'incubation à 55°C** doit être considéré comme un indicateur de la qualité hygiénique du produit. Un défaut de stabilité biologique à 55°C doit conduire le professionnel à prendre des mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

## Informations complémentaires :

**Guide de bonnes pratiques d'hygiène**
Conserveur en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur – Juin 2010
Elaboré par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)
Edité par Les éditions des journaux officiels

Commande :
Administration des Ventes
23, rue d'estrées, CS 10733
75345 Paris Cedex 07
télécopie : 01 40 15 68 00
Internet : www.ladocumentationfrancaise.fr

# A-16 : Congélation - décongélation

Mise à jour : Décembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

- Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) /853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiènes applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL n°2011-8117 du 23 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé
- Note d'information DGCCRF n°2007-168 sur les règles d'étiquetage de denrées destinées à une transformation ultérieure

## I - Règles générales applicables à la congélation

**Vous avez l'obligation de préciser lors de la déclaration d'activité de l'établissement (CERFA 13984) si vous mettez en œuvre la congélation.**

Si vous pratiquez la congélation, vous devez disposer d'équipements permettant d'abaisser RAPIDEMENT la température des denrées en tous points de celles-ci à une température inférieure ou égale à –18°C ou –12°C (voir III).

Pour le produits surgelés, l'étiquetage, au moment de la remise au consommateur final ou à un établissement de restauration, doit comporter l'indication que le produit ne doit pas être recongelé après décongélation.

## II - Règles générales applicables à la décongélation

L'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé indique dans son annexe VI que conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation :

1. La décongélation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre susvisé (cf. annexe A-11 ci-dessus) qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.

3. L'arrêté du 21 décembre 2009 précise que les produits congelés qui ont été décongelés, peuvent être recongelés sans avoir subi de traitement si le professionnel apporte la preuve, via son analyse des dangers et son plan de maîtrise sanitaire, que les opérations effectuées offrent le même niveau de sécurité pour le consommateur.

L'arrêté du 21 décembre ne précise pas de durée de vie pour les produits décongelés. Cependant la note de service DGAL n°2011-8117 susvisée indique qu'il est admis que les établissements qui appliquent des durées de vie maximales de 4 jours (y compris le jour de la mise en décongélation) pour les produits décongelés, maintenus aux températures prévues réglementairement pour les denrées réfrigérées, ou, si ce n'est le cas, entre 0° et +4°C, n'ont pas à le justifier. Au délà, la durée de vie doit être validée, sur la base notamment de l'analyse des dangers.

## II - Températures réglementaires de congélation

**Températures MAXIMALES des denrées congelées :**

- Viandes hachées et préparations de viandes congelées : - 18°C
- Produits de la pêche congelés : - 18°C
- Glaces, crèmes glacées : - 18°C
- Poissons entiers en saumure destinés à la fabrication de conserves - 9°C
- Autres denrées congelées : - 12°C

## IV - Cas particulier de la congélation dans les établissements de commerce de détail

Si le produit découpé ou transformé en vue de la vente au détail est lui-même soumis à congélation, la température obtenue à cœur ne devra pas être supérieure à - 18° C, et sera maintenue à ce niveau jusqu'au stade de la vente finale.

Une note d'information n° 2007-168 du 22 août 2007 de la DGCCRF admet la possibilité pour les établissements de commerce de détail de pouvoir congeler des denrées préemballées destinées à une transformation ultérieure sous réserve du respect des procédures basées sur les principes de l'HACCP et des règles à définir dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène (notamment la durée de vie résiduelle des produits et les règles de traçabilité). Cette possibilité n'est admise que pour les établissements de restauration collective et les établissements de remise directe effectuant de la transformation de denrées.

L'objectif est de réduire les risques de contamination microbiologique en n'effectuant pas de déconditionnement/reconditionnement des denrées avant congélation.

Ainsi, les produits préemballés faisant l'objet d'une congélation avant la date limite de consommation sans déconditionnement, doivent être placés dans un suremballage transparent portant la date de congélation et une date limite d'utilisation optimale.

Cette procédure peut être admise dans les conditions prescrites, exclusivement pour des denrées transformées après décongélation dans l'établissement lui-même et remis au consommateur final ; ils ne pourront en aucun cas faire l'objet d'une mise sur le marché en l'état, ni d'une mise sur le marché après simple décongélation.

Hormis ce cas de figure, tout professionnel de commerce de détail peut également procéder à la congélation de produits fabriqués dans son établissement, sous réserve de la prise en compte de ce process dans son plan de maîtrise sanitaire.

# A-17 : Travail à façon et prestation de service

Mise à jour : Septembre 2012

## Références infra-réglementaires :

- Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8129 du 29 avril 2009

## I - Travail à façon

**Définition** : Le travail à façon tel que défini par la note de service susvisée, consiste pour un établissement de remise directe (boucher, charcutier, producteur fermier) à **faire traiter dans un autre établissement, des denrées qu'il a lui même manipulées (le simple transport dans le respect des conditions réglementaires (voir** annexe A-12 **ci-dessus) n'est pas considéré comme une manipulation), avant de les récupérer** pour les vendre dans le cadre de la remise directe.

**Si vous possédez un atelier de transformation non agréé, vous ne pouvez en aucune manière prendre en charge les produits d'un producteur fermier, lorsque ce dernier a déjà fait subir une première transformation, même si la totalité des produits lui est remise et qu'ils sont ensuite destinés à de la remise directe. La dérogation à l'agrément n'est pas envisageable pour cette activité.**

**Un établissement qui effectue le travail à façon pour votre compte doit être obligatoirement titulaire d'un agrément sanitaire pour l'activité concernée** ; les établissements bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément ne sont pas autorisés à exercer du travail à façon pour le compte d'un établissement de remise directe.

En application de la note de service DGAL/SDSSA/N2009-8129, il vous est possible en tant que producteur et établissement de remise directe de faire réaliser ce travail sans que vous soyez vous même agréé, **dans la mesure où** :

1. **vous en informez la DDPP** du département où vous êtes installé
2. **l'intégralité des produits** transformés à partir des matières premières fournies par vous, vous revient et ces produits sont **commercialisés directement** au

consommateur final. Vous devez pouvoir en apporter la preuve (traçabilité matières) ;

3. **L'établissement qui effectue le travail à façon pour votre compte** :

**- doit être titulaire d'un agrément sanitaire pour l'activité concernée** ; les établissements bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément ne sont pas autorisés à exercer du travail à façon pour le compte d'un établissement de remise directe ;
- en informe la DD(CS)PP ;
- présente un niveau hygiénique satisfaisant, de même que celui qui l'approvisionne.

- intègre cette activité dans son plan de maîtrise sanitaire (notamment en termes de cahier des charges pour la matière première, de suivi de la qualité du travail à façon dans le plan d'échantillonnage des auto-contrôles) et modifie en conséquence son dossier d'agrément ;
- met en place une procédure rigoureuse permettant d'assurer la traçabilité des denrées travaillées à façon tout au long de leur détention (traçabilité interne) ;
- manipule, transforme et stocke (caves d'affinage) ces produits à des moments séparés ou à des emplacements différents des autres denrées habituellement manipulées et/ou transformées ;
- est responsable des renseignements apposés sur les produits qu'il conditionne, conformément à l'article R.112-9 du Code de la consommation ; en ce qui concerne la DLC, des études de validation seront à effectuer à une fréquence adaptée à l'homogénéité des lots apportés par l'établissement de remise directe de provenance ;

4. Les produits issus de l'établissement agréé sont restitués au bénéficiaire du travail à façon et :

- ne sont revêtus d'aucune marque d'identification au sens du règlement (CE) n° 853/2004 ;
- portent la mention suivante : «transformé par (raison sociale ou enseigne) agréé n xx-xxx-xxx», le numéro apparaissant sous format linéaire sans ovale ni mention FR et CE.

## II - Prestation de service à la sortie de l'abattoir

D'autres possibilités de prestation de service vous sont néanmoins autorisées sans passer par un prestataire agréé. Plus le circuit entre la sortie de l'abattoir et la remise au consommateur final sera court (en diminuant les manipulations successives avec des opérateurs différents, vous diminuez le risque sanitaire), et plus vous aurez de possibilité en dehors de l'agrément.

La **1ère solution** consiste à faire prendre en charge dès la sortie de l'abattoir vos carcasses par un atelier de découpe ou de transformation, qui vous les remet une fois la prestation de service effectuée. Cet atelier doit être à minima dérogataire à l'agrément pour

cette activité dans la mesure où il vous remet les produits ; il y a en effet échange de denrées animales entre deux commerces de détail (le prestataire et vous). Vous pouvez alors vendre vos produits directement au consommateur final ou bien à un commerce de détail si vous disposez d'une dérogation à l'agrément. Les conditions de la dérogation sont expliquées dans l'annexe A-5 ci-dessus.

La **2ème solution** consiste également à faire prendre en charge vos carcasses à la sortie de l'abattoir par un atelier de découpe ou de transformation. Mais dans ce cas vos clients, consommateurs finaux, viennent récupérer directement les produits qu'ils vous ont commandés à l'atelier (qui peut être une boucherie ou bien un atelier fermier) ; alors l'atelier n'a besoin ni d'agrément ni de dérogation car il n'y a qu'un seul intermédiaire entre l'abattoir et le consommateur final. L'atelier peut également être dérogataire et dans ce cas remettre les produits à un autre commerce de détail (voir annexe A-5 ci-dessus les conditions de la dérogation).

Il vous est possible de faire réaliser ce travail dans la mesure où :

1. **L'établissement qui effectue la prestation de service pour votre compte :**

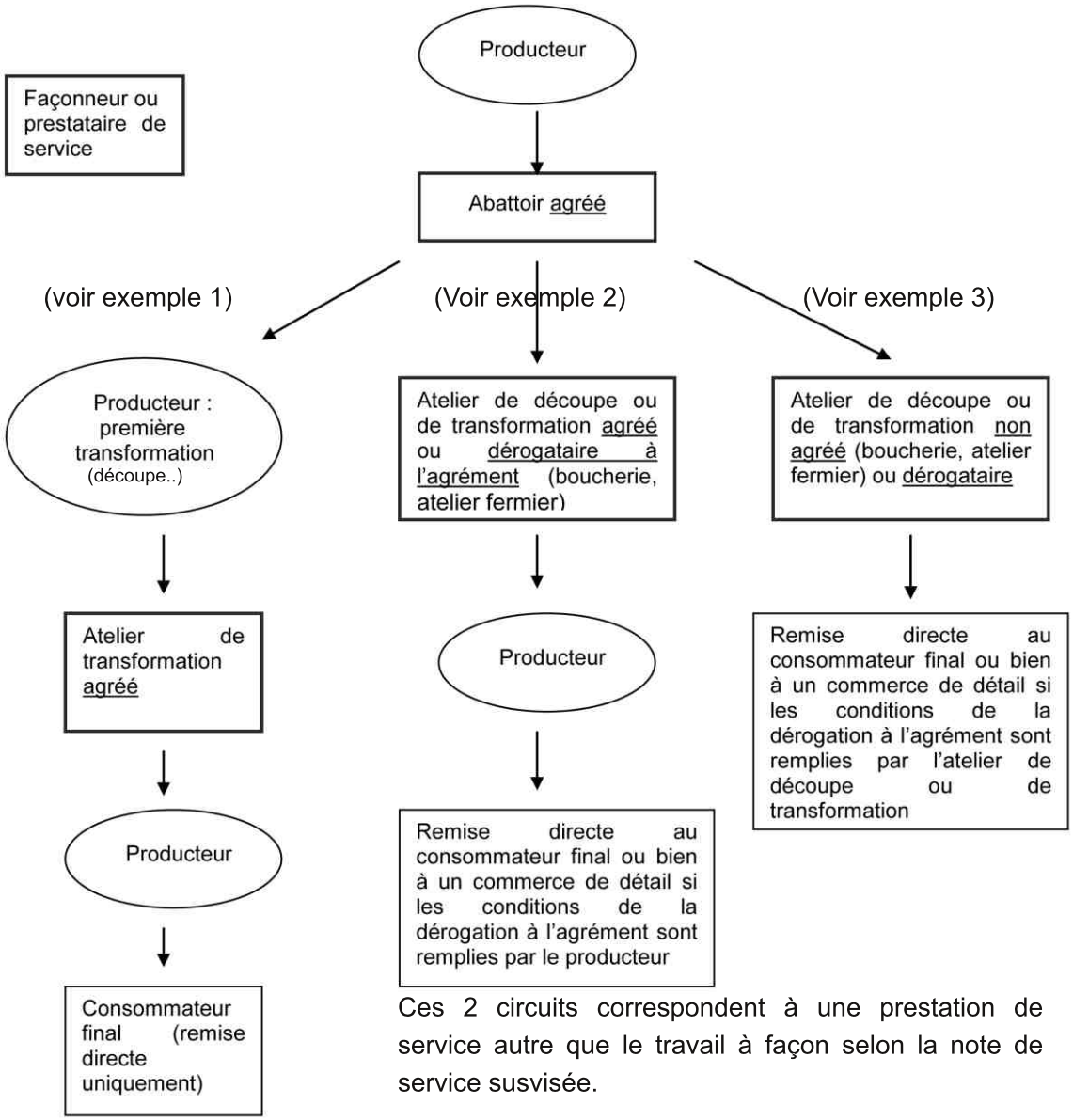
- **Dans le 1er cas doit être titulaire à minima d'une dérogation à l'agrément sanitaire pour l'activité concernée ;**
- **Dans tous les cas** :
  - présente un niveau hygiénique satisfaisant,
  - intègre cette activité dans son plan de maîtrise sanitaire (notamment en termes de cahier des charges pour la matière première, de suivi de la qualité de la prestation de service dans le plan d'échantillonnage des auto-contrôles) ;
  - met en place une procédure rigoureuse permettant d'assurer la traçabilité des denrées tout au long de leur détention (traçabilité interne) ;
  - manipule, transforme et stocke (caves d'affinage) ces produits à des moments séparés ou à des emplacements différents des autres denrées habituellement manipulées et/ou transformées ;
  - est responsable des renseignements apposés sur les produits qu'il conditionne, conformément à l'article R.112-9 du Code de la consommation ; en ce qui concerne la DLC, des études de validation seront à effectuer à une fréquence adaptée à l'homogénéité des lots apportés par l'établissement de remise directe de provenance ;

2. **Dans le 1er cas, les produits issus de l'établissement sont restitués au producteur propriétaire et :**

- ne sont revêtus d'aucune marque d'identification au sens du règlement (CE) n°853/2004 ;
- portent la mention suivante : « transformé par (raison sociale ou enseigne) »

**Schéma des circuits autorisés en prestation de service et travail à façon pour les viandes**

Ces circuits **ne concernent pas les abattoirs de volailles et de lagomorphes non agréés (tueries)** ainsi que les ateliers de transformations annexés qui ne peuvent travailler que leur propre production.
Ces circuits sont autorisés dans la mesure où la personne qui réalise **la prestation de service a le statut de boucher ou de charcutier** au sens du décret n°98-246 du 2 avril 1998.


Façonneur ou prestataire de service
Producteur
Abattoir agréé
(voir exemple 1)
(Voir exemple 2)
(Voir exemple 3)
Producteur : première transformation (découpe..)
Atelier de découpe ou de transformation agréé ou dérogataire à l'agrément (boucherie, atelier fermier)
Atelier de découpe ou de transformation non agréé (boucherie, atelier fermier) ou dérogataire
Atelier de transformation agréé
Producteur
Remise directe au consommateur final ou bien à un commerce de détail si les conditions de la dérogation à l'agrément sont remplies par l'atelier de découpe ou de transformation
Producteur
Remise directe au consommateur final ou bien à un commerce de détail si les conditions de la dérogation à l'agrément sont remplies par le producteur
Consommateur final (remise directe uniquement)

Ces 2 circuits correspondent à une prestation de service autre que le travail à façon selon la note de service susvisée.

Ce circuit correspond à du travail à façon selon la note de service susvisée

**Exemples :**

**1)** Vous avez un atelier de découpe non agréé, vous transformez vous même vos produits et vous souhaitez faire de la conserve (terrines…) mais vous n'êtes pas équipé d'un autoclave. Vous pouvez faire stériliser vos produits dans un autre établissement qui lui doit être agréé. C'est cet établissements qui déterminera pour vous le barème de stérilisation en fonction de son équipement et de vos produits, et effectuera la stérilisation. Vous pouvez alors récupérer vos produits pour les vendre en remise directe uniquement

**2)** Vous ne possédez pas d'atelier de découpe ou de transformation mais vous souhaitez vendre en direct des produits transformés issu d'animaux de votre élevage. Vous pouvez soit utiliser les services d'un atelier agréé qui prend en charge les carcasses dés la sortie de l'abattoir, soit les services d'un atelier dérogataire à l'agrément pour cette activité (ce peut être une boucherie ou un atelier fermier) qui prend en charge vos carcasses dès la sortie de l'abattoir, les découpe et/ou les transforme et vous les remet. Vous pouvez alors commercialiser vos produits en remise directe ou bien vers un commerce de détail si vous remplissez les conditions de la dérogation à l'agrément.

**3)** Il s'agit du même cas que le 2 mais à la place de vous remettre les produits, le boucher par exemple qui aura transformé vos produits, les remettra directement à vos clients qui viendront les chercher dans sa boutique. Dans ce cas le boucher peut ne pas être agréé ni même dérogataire si les clients sont des consommateurs finals. Il peut également remettre les produits à un autre commerce de détail si il est dérogataire à l'agrément pour ces produits.

# A-18 : Etiquetage et information du consommateur

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

• Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 modifiée relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

• Code de la consommation Article L120-1 à L121-1-1 et R112-1 à R112-33

• Règlement (CE) n°1760/2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

• Règlement (CE) n°1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique»)

• Règlement (CE) N° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

• Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

• Arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix

• Circulaire ministérielle d'application du 19 juillet 1988

• Arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie

• Note d'information n°946 du 15 septembre 1993

• Arrêté du 16 novembre 1999 relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés

Au-delà des obligations d'information réglementaires générales ou spécifiques à certains secteurs d'activité en matière de prix, la communication ou la publicité faite aux consommateurs doit toujours être véridique, sincère et loyale et les pratiques commerciales déloyales ou trompeuses sont toujours répréhensibles (Art. L120-1 à L121-1-1 du code de la consommation).

L'étiquetage des denrées alimentaires et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur (article R.112.6 du code de la consommation).

# I – Informations générales

## A – Produits préemballés

Le code de la consommation indique que sur l'étiquette des produits pré-emballés doivent être mentionnés au minimum :

- La dénomination de vente (celle fixée par la réglementation en vigueur, par exemples : yaourt, confiture … ou par les usages commerciaux ou en l'absence de réglementation et d'usages, il doit s'agir d'une dénomination descriptive de la denrée) ;
- La liste des ingrédients par ordre de quantité décroissante ;
- La quantité nette, exceptée pour les fromages non définis fabriqués par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation, traditionnellement vendus à la pièce ;
- La D.L.C (produits microbiologiquement très périssables) ou la D.L.U.O (produits non microbiologiquement périssables congelés et conserves) ;
- Les conditions particulières de conservation telles que la température (sauf conserves) ;
- Le N° de lot précédé de la lettre L (la DLC peut faire office de n°de lot lorsque le jour et le mois sont indiqués) ;
- Le nom et l'adresse du producteur.

De plus pour les produits alimentaires préemballés vendus à l'unité de mesure, doivent être également mentionnés soit sur l'étiquette, soit sur un écriteau figurant à proximité des produits considérés :

- Le prix de vente par unité de mesure ;
- Le prix de vente correspondant.

## B – Produits non préemballés

Pour les produits non préemballés, vous avez l'obligation de mentionner la dénomination de vente (Art. R 112-31 du code de la consommation).

# II – L'information sur les prix

### Le principe

Les prix des produits disponibles à la vente doivent être visibles et lisibles, exprimés en euros et toutes taxes comprises. Le consommateur doit être en mesure de connaître le prix qu'il aura à payer sans être obligé de le demander.

Le prix affiché doit être lisible soit de l'extérieur, soit de l'intérieur, selon le lieu où sont exposés les produits.
Le prix peut être indiqué sur le produit lui-même au moyen d'une étiquette ou sur un écriteau placé à proximité directe du ou des produits de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à celui auquel il se rapporte.

### Les produits préemballés

En plus du prix de vente, le consommateur doit être informé du prix à l'unité de mesure (prix au kilogramme par exemple) accompagné de l'unité de mesure. C'est le cas pour la majorité des produits alimentaires. Cependant la mention de la quantité n'est pas obligatoire pour les fromages non définis fabriqués par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation, traditionnellement vendus à la pièce, ce qui rend de facto l'information du prix à l'unité de mesure non opérante.

### Les viandes de boucherie

Pour les viandes de boucherie, en complément du marquage par écriteau et/ou de l'étiquetage, la publicité des prix de vente au détail est assurée par la mention, sur un tableau d'affichage exposé en permanence à la vue du public et lisible de l'extérieur, des prix au kilogramme de tous les types de morceaux vendus dans l'établissement, en respectant les dénominations et l'ordre des morceaux tel que prévus dans les tableaux figurant en annexe de l'arrêté du 18 mars 1993 susvisé. La hauteur des chiffres et des lettres utilisés ne pourra être inférieure à 1,5 cm.

## III – Informations spécifiques par type de produits

### A - Viande bovine et produits dérivés pré-emballés

En plus des mentions citées ci-dessus, les information obligatoires à mentionner sur l'étiquette sont pour les viandes bovines et les produits dérivés pré-emballés :

- Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal, il peut s'agir du numéro d'identification bovine figurant sur le document d'accompagnement bovin, ou du numéro de carcasse apposé à l'encre sur les pièces et repris sur les factures ou les bons de livraison
- le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir.
- le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.
- le pays de naissance et le pays d'élevage

Dans le cas ou le pays de naissance, d'abattage et de découpe est le même, ces mentions peuvent être remplacées par la mention « origine : nom du pays ».

Pour les bovins âgés de 8 mois au plus, l'étiquette comporte :

- « Age à l'abattage : 8 mois au plus »

• la dénomination de vente : veau ou viande de veau

Pour les bovins âgés de 8 à 12 mois au plus, l'étiquette comporte :

• « Age au moment de l'abattage : entre 8 et 12 mois »
• la dénomination de vente : jeune bovin ou viande de jeune bovin

De plus, en complément des mentions obligatoires, les étiquettes de viande bovine peuvent mentionner suite à une démarche VOLONTAIRE du producteur :

• la catégorie de l'animal (bœuf, génisse, vache ou taureau)
• le type d'animal (race à viande, race laitière)

## B - Viande de volaille et de lagomorphe issue d'une tuerie particulière

S'agissant en premier lieu des **carcasses** : quel que soit leur mode de commercialisation, les carcasses issues de l'abattage en établissement non agréé doivent être **revêtues d'une bague ou d'une étiquette comportant a *minima* le numéro de recensement de l'établissement**.

S'agissant d**es produits découpés ou transformés** : le **numéro d'identification unique** attribué à l'établissement par les services compétents pour assurer la traçabilité des produits. Cette mention peut-être manuscrite.

Lors de la **vente sur les marchés de produits non conditionnés**, les mentions peuvent être portées à la connaissance des clients par le biais d'une affichette reprenant le nom de l'éleveur, les coordonnées de la « tuerie » ainsi que le numéro d'identification de cette dernière. Ces dispositions sont inutiles en cas de vente sur le lieu de l'exploitation.

**Remarques :**

1/ le numéro d'identification de l'établissement d'abattage non agréé ne peut en aucun cas être inscrit dans un ovale ou un rond.
2/ lorsque l'exploitant utilise des étiquettes autocollantes apposées sur des produits nus, la colle doit être agréée pour le contact alimentaire.

## C - Fromages

Le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères indique que en plus des mentions obligatoires pour les produits pré-emballés citées ci dessus (code de la consommation), l'étiquetage des fromages, hors fromages fondus et spécialités fromagères fondues, doit comporter obligatoirement :

- L'espèce animale si elle est autre que la vache, sauf pour les fromages AOC ou IGP de chèvre ou de brebis ainsi que pour le Chabichou, le Crottin, le Sainte Maure et le Cabécou (art. 12 A 1° et annexe) . En cas de mélange de lait, la liste des espèces devra apparaître avec la mention « Au lait de mélange » (art. 12 A 2°) ;

- La teneur en matière grasse pour 100 g de produit fini (Art.12 B) ;
- Une indication relative au traitement thermique appliqué au lait (Art. 14) ;
- Le taux d'humidité pour les fromages blancs si la matière sèche est inférieure à 18 g pour 100 g de produit frais (art. 12 A 3°).

D'autres mentions, conformément à l'article 13 du décret susvisé, peuvent également figurer relatives à :

- la teneur en matière grasse (0% de matière grasse, maigre, allégé, crème, double crème, triple crème) ;
- l'origine fermière du fromage (voir annexe A-19 ci-dessous ou art. 13 point 7 du décret susvisé) ;
- l'origine fruitière du fromage ( art.13 point 8 du décret susvisé).

**Dans le cas où les fromages sont mis en vente sans emballage, les trois premiers points mentionnés ci dessus doivent être inscrits soit sur une étiquette rigide placée sur chaque produit ou lot de produits similaires soit sur la croûte des produits vendus entiers en caractères indélébiles et apparents (art. 20).**

**En cas de vente directe par vous mêmes de vos fromages réalisés avec le lait de votre exploitation**, seule la mention relative au traitement thermique appliqué est obligatoire, sauf pour les fromages mentionnés à l'annexe du décret (à consulter) (art.21).

## D - Poissons

En plus des indications mentionnées par le code de la consommation, l'article 4 du règlement (CE) 104/2000 indique que les poissons vivants, frais ou congelés ou sous forme de filet doivent être proposés à la vente avec les mentions suivantes :

- la dénomination commerciale de l'espèce ;
- la méthode de production (capture en mer ou en eaux intérieures ou élevage) ;
- la zone de capture.

## E - Œufs de poule

Une réglementation particulière s'applique aux œufs de consommation. Elle est détaillée dans la fiche n°3 "Producteurs d'œufs de consommation".

# A-19 : Les allégations dont les mentions valorisantes « Montagne » « Fermier » « Artisanal »

Mise à jour : Septembre 2012

L'article R112-7 du code de la consommation indique :
« L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention.
L'étiquetage ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.
Sous réserve des dispositions applicables aux denrées destinées à une alimentation particulière ainsi qu'aux eaux minérales naturelles, l'étiquetage d'une denrée alimentaire ne doit pas faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés. »

## I – Utilisation du terme Montagne

### Références réglementaires :

- Article R641-32 à R641-44 du code rural

Cette dénomination vise à assurer que l'ensemble des étapes d'élaboration du produit, de la production jusqu'au conditionnement, y compris les matières premières utilisées et l'alimentation des animaux, sont bien situées en zone de montagne. Le tout doit être défini dans un cahier des charges.

La dénomination "montagne" est une mention valorisante dont peuvent bénéficier, **sous réserve d'une autorisation administrative**, les produits agricoles alimentaires (sauf le vin) et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (ex : herbes aromatiques). Le consommateur est ainsi informé de la provenance de ces produits.

Des dérogations à cette contrainte forte de localisation sont possibles pour la provenance des matières premières, et notamment celles utilisées pour l'alimentation des animaux, ainsi que pour le lieu d'abattage ou de conditionnement. Elles peuvent, en tant que de besoin, être précisées dans le cadre de règlements techniques nationaux, élaborés par les organisations professionnelles et validés par les pouvoirs publics.

Ainsi, en 2004 et 2005 quatre règlements techniques nationaux ont été validés par les pouvoirs publics concernant les produits suivants :

- La viande porcine et les produits à base de viande porcine
- La viande bovine et les produits à base de viande bovine
- Le lait et les produits laitiers d'origine bovine
- Le miel

Si vous souhaitez pouvoir utiliser l'appellation « Montagne » sur vos produits agricole, les démarches à entreprendre sont disponibles en cliquant sur le lien suivant :
DRAAF Rhône Alpes/appellation Montagne

## II - Utilisation du terme Fermier (ou Produit de la Ferme ou Produit à la ferme)

Il n'existe **pas de définition réglementaire** applicable à tous les produits fermiers. Actuellement la réglementation concerne uniquement deux catégories de produits : les volailles et les fromages. Des définitions "contractuelles" existent par ailleurs. Ainsi, **le code des usages de la charcuterie** précise que le terme "fermier" s'applique à des produits fabriqués à la ferme, avec des viandes d'animaux élevés à la ferme. En matière de labels agricoles, les notices techniques pour les volailles, les porcs ou les gros bovins définissent les conditions d'usage de cette allégation en fixant des règles strictes pour la densité, le parcours, l'alimentation. La doctrine de la DGCCRF indique que cette mention ne peut être utilisée que pour des produits préparés à la ferme à une échelle non industrielle

La jurisprudence a fixé les grandes lignes pour une utilisation non mensongère de ce terme en préconisant des méthodes de production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme, en indiquant que les produits doivent provenir principalement de l'exploitation mais également des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits. En revanche, peu importent les modalités de commercialisation et le statut juridique de l'exploitation.

**POUR LES VOLAILLES :** le **Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008** définit dans son article 11 les modes d'élevage et leurs appellations autorisées (hors agriculture biologique) ainsi que dans son annexe V les conditions d'élevage correspondant.
Les conditions d'élevage fixent entre autre par type de volatile une surface minimum par

oiseau, une taille maximale des bâtiments, un accès extérieur permanent pendant la journée, un type d'alimentation, un age minimal avant abattage....
Dans ce cadre là, le terme associé à « Fermier » peut être « élevé en plein air » ou « élevé en liberté ».

**Pour les fromages :** L'article 13 du **décret n°2007-628 du 27 avril 2007** précise que l'étiquetage peut comporter le qualificatif « Fermier » ou tout autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

## III - Utilisation du terme artisan ou de l'un de ses dérivéson sur les prix

L'article 24 de la loi 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat dispose :

« I.-Est puni d'une amende de 7500 euros : (…)

2° **Le fait d'exercer**, hors le cas prévu au V de l'article 19, **une activité visée à cet article sans être immatriculé au répertoire des métiers** ou au registre des entreprises tenu par les chambres de métiers d'Alsace et de la Moselle ;

3° **Le fait de faire usage du mot : " artisan " ou de l'un de ses dérivés pour l'appellation, l'enseigne**, la promotion ou la publicité de l'entreprise, du produit ou de la prestation de service **sans détenir la qualité d'artisan, de maître ou de maître artisan** dans les conditions prévues par le I et le II de l'article 21. (…) »

Voir également le décret n°98-247 du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers.

## IV - Autres termes

**Frais :** Allégation autorisée si le produit remplit trois conditions. Il doit tout d'abord avoir été fabriqué depuis moins de 30 jours. Il doit ensuite présenter au moment de la vente les mêmes caractéristiques qu'à la production. Enfin, il ne doit pas avoir été conservé grâce à l'emploi d'un traitement (excepté la réfrigération et la pasteurisation) ou l'addition de conservateurs. Pour certains produits comme les fromages, il fait l'objet d'une définition réglementaire

**Pur :** placé avant le nom, ce terme signifie que le produit est composé d'un seul élément, et le distingue d'un produit de mélange. Terme utilisable que pour certains produits (pur jus, pur porc).

**Maison :** préparé de manière non industrielle et selon une recette tradition¬nelle sur le lieu de commercialisation pour une vente directe au consommateur.

**A l'ancienne, traditionnel :** fabriqué selon des usages anciens répertoriés, selon des recettes traditionnelles sur le plan des dénominations et de la com¬position, et sans additif.

**Sans colorant, sans additif :** ces mentions peuvent être utilisées si l'additif est autorisé dans le produit et que celui-ci n'en contient pas. Si l'additif est interdit, la mention doit être complétée par « conformément à la législation ».

**Naturel :** produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel sans additif, ni résidus ou corps étranger. Cet adjectif est défini par la réglementation pour certain produits : conserves de poissons, produits laitiers, eaux minérales notamment.

**Du terroir :** signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier ».

# A-20 : Marchés de plein vent (ou halle couverte dont l'usage n'est pas destiné uniquement aux marchés)

(Texte issu d'un document réalisé par le Centre National d'Action Qualité)

Mise à jour : Septembre 2012

Le centre national d'action qualité (CNAQ) réunit les organisations professionnelles de l'alimentation de détail, les administrations de tutelle et de contrôle ainsi que les organismes consulaires. Il a pour rôle de définir la politique du secteur en matière d'hygiène et de qualité, de coordonner les actions et de définir les outils à mettre en oeuvre.

Pour pallier le manque d'équipement des marchés et répondre à la nécessité de mettre en conformité aux règles d'hygiène les marchés, le CNAQ a décidé d'élaborer un dossier relatif à la mise en conformité des marchés aux règles d'hygiène.

**Ces recommandations** concernent tous les professionnels de l'alimentaire exerçant sur les marchés, y compris les producteurs fermiers. Elles ont pour objectif d'aider les professionnels à répondre aux exigences réglementaires les concernant en matière d'hygiène alimentaire et, dans ce cadre, elles soulignent en particulier que les professionnels doivent disposer d'eau potable et d'électricité.

A propos de la gestion du froid, ce document ne mentionne pas les températures réglementaires par produit qui sont consultables dans les annexes A-11 et A-12 concernant respectivement le stockage et le transport des denrées périssables.

## I – Gestion collective

La gestion collective est assurée par la municipalité ou par délégation. Dans le présent document, on désigne par "collectivité" la municipalité ou le délégataire selon le contrat établi.

### • Organisation et structure

Veiller à regrouper tous les professionnels de l'alimentaire. Placer les professionnels travaillant et commercialisant des denrées animales ou d'origine animale (boucher, charcutier, traiteur, tripier, fromager, pâtissier, poissonnier, ...) le plus près possible des bornes d'alimentation en eau.

- éviter les sources extérieures de pollution comme la proximité de grands axes routiers,
- éviter de placer les marchés dans des zones soumises aux vents dominants,
- choisir un revêtement de sol facilement nettoyable (bitume, ciment, …).

### • Eau

Potabilité : eau potable

Température : eau froide (ou tiède si possible)

Nombre de bornes d'alimentation en eau : le nombre de bornes d'alimentation en eau est déterminé de telle manière que :

- la distance maximale entre chaque professionnel et la borne soit de 25 mètres,
- le nombre maximum de professionnels affectés à une borne soit de 8.

Veiller à ce que le débit d'eau soit suffisant à chaque borne.

Pour une implantation optimale de ces bornes d'alimentation en eau, s'interroger sur le trajet que devra parcourir chaque professionnel, le temps d'accès au point d'eau, la facilité d'accès et le nombre de professionnels associés à un point d'eau.

Pour faciliter l'accès des professionnels, plusieurs sorties d'eau peuvent être raccordées à la même borne.

Les bornes doivent être conçues de manière à prévoir le raccordement de plusieurs tuyaux souples. La collectivité veillera à ce qu'il n'y ait pas de risque de chute lié à l'utilisation des tuyaux.

Conditions d'accès aux bornes d'alimentation en eau : accès réservé aux professionnels non sédentaires les jours de marché. Afin d'éviter le détournement des équipements publics mis à disposition du marché de plein vent, il peut être judicieux de prévoir des dispositifs de coupure "inviolables".

Évacuation des eaux usées : faire en sorte que l'évacuation des eaux usées ne soit pas source de pollution entre les différents étals.

### • Sanitaires

Des sanitaires doivent être mis à disposition des professionnels.

Quel que soit le type de sanitaires, ils doivent être :

- équipés de toilettes de type cuvette,
- équipés d'un lave-mains (commande non manuelle recommandée ou à défaut un bouton poussoir) pourvu de savon liquide, de papier jetable et d'une poubelle,
- propres et en état de fonctionnement,
- gratuits pour les professionnels.

Situation optimale : sanisette, sanitaires en dur réservé au marché.

À défaut, utiliser les sanitaires d'un autre lieu (mairie, école, …), la collectivité veillant à prendre en charge l'équipement complet des sanitaires et leur entretien et s'assurant de la permanence d'ouverture.

### • Évacuation des déchets

L'évacuation des déchets doit être réalisée dès la fin du marché par la collectivité.
En cas d'impossibilité, les déchets en attente de ramassage doivent être stockés si possible à l'abri du soleil dans des conteneurs fermés disponibles en quantité suffisante, protégés des nuisibles et des animaux errants et vidés rapidement.

### • Nettoyage du marché

À la fin du marché, effectuer un nettoyage complet à l'eau de la place du marché avec un matériel spécifique (camion-citerne par exemple).
Si ce type de nettoyage n'est pas possible du fait de son coût, faire appel au service du cantonnier de la commune pour effectuer un balayage efficace suivi d'un lavage au jet d'eau lorsque le revêtement du sol le permet.
Le nettoyage de la place de marché peut être réalisé à l'eau non potable.

### • Protection des étals

Il est nécessaire de disposer d'équipements pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux,...).
Situation optimale : disposer de bâches en parfait état (non déchirées en particulier) si possible de couleur claire afin d'éviter l'augmentation de la température sous les stands en période estivale.
Entretien : pour éviter de souiller la partie intérieure de la bâche avec les salissures présentes sur l'extérieur, plier une première fois la bâche en deux avant de la rouler. Maintenir les bâches en bon état de propreté. À titre indicatif, on réalisera un nettoyage par mois.

## II - Gestion individuelle

La gestion individuelle est assurée par chaque professionnel.
Pour plus d'informations, les professionnels peuvent se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par profession et suivre les formations qui s'y rattachent.

### • Hygiène du personnel

Lavage des mains : lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, prévoir un jerrican. Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles.

### • Nettoyage

Le professionnel prévoira d'apporter deux seaux minimum (un pour le nettoyage et un pour le rinçage), un détergent, des lavettes et du papier jetable par exemple.
Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, le professionnel pourra apporter en plus un tuyau souple permettant de se raccorder à la borne d'alimentation en eau, en veillant à assurer la sécurité des personnes, et si besoin une réserve d'eau potable.
L'ensemble des professionnels s'organisera de manière à réaliser le nettoyage des équipements et matériels en veillant à ce qu'il ne représente pas une source de contamination des étals environnants.

### • Conception des étals

Choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et à désinfecter.

### • Protection des denrées et maintien des denrées en température

Objectif :

- Prévenir toute contamination des denrées par le consommateur, par l'environnement,
- Prévenir la multiplication des germes au sein des denrées.

**Remarque** : il est rappelé que la réglementation en vigueur (arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur pour les produits autres que les produits d'origine animale et l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé pour les denrées d'origine animale) n'impose pas de hauteur minimale pour l'étal et les vitrines.

### • Protection des denrées vis-à-vis de l'environnement

Lorsque la collectivité n'a pas encore prévu de dispositifs de protection (type bâches) ou lorsque ces dispositifs ne peuvent pas couvrir toutes les places, prévoir un équipement pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux, ...) correctement entretenu (type barnum).
En cas de vent, installer des protections latérales. Veiller à les maintenir en parfait état de

propreté.

### • Dispositif de protection des denrées et maintien des températures

Rappel : les consommateurs n'ont pas à manipuler les denrées présentées sur les étals. Si le professionnel laisse ses produits en libre-service, il engage sa responsabilité.

| Denrées | Maintien de la température (1) | Dispositif de protection (2) | |
|---|---|---|---|
| | obligatoire | limité | renforcé |
| Fruits et légumes frais | | | |
| Denrées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel, ...) | | | |
| Denrées nues stables à température ambiante et consommées en l'état (produits de biscuiterie et de panification, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, condiments, fruits secs, ...) | | oui | |
| Produits de la pêche : poissons entiers, ... | oui | oui | |
| Produits de la pêche : filets, produits traiteur, ... | oui | | oui |
| Produits laitiers | oui (3) | oui | |
| Oeufs | | | |
| Pâtisseries non stables à température ambiante | oui | | oui |
| Viande de boucherie - Abats - Découpes de volaille | oui | | oui |
| Volaille entière | oui | oui | |
| Gibier entier en poils ou en plumes | oui | | |
| Charcuterie - produits traiteur | oui | | oui |
| Salaisons | | oui | |

*(1) se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour plus d'informations.*
*(2) dispositifs de protection des denrées vis-à-vis des consommateurs :*
*- les dispositifs "renforcés" désignent par exemple les vitrines ou tout autre système de protection équivalent,*
*- les dispositifs "limités" désignent par exemple les murs de glace pilée, les retours de vitrines de faibles hauteurs, etc ...,*
*(3) sauf pour produits stables à température ambiante.*

Pour éviter la contamination croisée entre les denrées, séparer les produits de natures différentes de façon à prévenir les contacts directs entre ces produits.

Pour maintenir les produits à la température exigée par la réglementation, il est conseillé :

- de disposer d'un étal réfrigéré ou de plaques eutectiques ou de tout autre moyen assurant le maintien au froid des produits (glace, ...),
- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en caisses isothermes ou dans le camion frigorifique,
- de protéger les produits de toute source d'échauffement extérieure (lampes, soleil, ...).

- **ÉCLAIRAGE**

S'assurer que les systèmes d'éclairage utilisés sont conformes en terme de sécurité et n'occasionnent pas de réchauffement des produits (choisir par exemple des lampes froides).

# A-21 : Points de vente collectifs et vente de « paniers »

Mise à jour : Octobre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaires :

• Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

• Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité

• Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 modifiée du 23 mai 2011« application de l'arrêté du 21 décembre 2009… »

• Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 7 avril 2010 « points de vente collectifs »

## I - Les points de vente collectifs

**DÉFINITION :** Un point de vente collectif, cas particulier d'atelier collectif, est un lieu utilisé en commun par plusieurs producteurs, où ceux ci assurent la vente directe aux consommateurs des produits provenant de leurs exploitations.

Dans le cas de mise en vente de produits d'origine animale ou denrées alimentaires en contenant, **le point de vente collectif doit être déclaré** auprès de la DD(CS)PP/DAAF en vertu de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé à l'aide du formulaire disponible sur l'annexe A-1 ci-dessus (cerfa 13984).

Chaque adhérent est **responsable individuellement** pour ses activités de production, transformation et transport de ses produits jusqu'au PVC. Au sein du PVC, la **responsabilité est partagée** entre les producteurs pour la mise en oeuvre du **plan de maîtrise sanitaire** et des procédures et contrôles associés. A ce sujet, la note de service N2010-8103 susvisée met l'accent sur :

• le respect de la **chaîne du froid**, avec l'importance de disposer d'équipements frigorifiques conformes à la réglementation et d'effectuer des contrôles réguliers de la température (se référer à l' Arrêté du 21 décembre 2009 et au Guide des bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité concerné) ;

• la mise en place d'un **plan de nettoyage et désinfection** et le contrôle de son efficacité ;

• la mise en oeuvre d'un système de **traçabilité des produits**, d'autant plus, si plusieurs producteurs vendent la même catégorie de produits.

La **présence d'un producteur adhérent** (producteur, membre direct de la famille) ou d'un salarié de l'exploitation (non affecté exclusivement à la vente) est obligatoire pour assurer la vente des produits. Le point vente collectif peut néanmoins embaucher du personnel, placé sous la responsabilité du producteur ou de son remplaçant présent.

Un **réglement intérieur** doit être rédigé afin de préciser les modalités d'organisation de ces permanences et de mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire.

### Remarques particulières :

• **les produits d'origine animale ou en contenant** doivent avoir été conditionnés pour la vente et **ne peuvent plus être transformés** sauf à ce que l'opérateur bénéficie du statut de boucher par exemple. Sauf cas de la découpe de fromages devant le consommateur.

• Afin de pouvoir **vendre** vos produits d'origine animale ou en contenant, **sans agrément**, dans un point de vente collectif, **vous devez obligatoirement être adhérent, associé ou non**. Tout autre forme de vente, type dépôt/vente, nécessite un agrément de votre part ou une dérogation à l'agrément si les conditions sont remplies. Dans le cas de **volailles ou lagomorphes issus directement d'une tuerie particulière (non agréée), le dépôt/vente est possible si le producteur déclare cette activité auprès de la DD(CS)PP.**

• **Cas des œufs** : la vente d'œufs dans un point de vente collectif ne peut se faire qu'en **présence du producteur si les œufs n'ont pas été classés par un centre d'emballage des œufs agréé (CEO).**

• Un **cahier des charges** établi par l'APCA – groupe chambres d'agriculture, AVEC Rhône-Alpes, Réseau des boutiques paysannes de Languedoc-Roussillon est disponible sur le site internet des chambres d'agriculture (www.chambres-agriculture.fr) en allant sur l'onglet « consommer autrement » puis « circuits courts ». Le cahier des charges est téléchargeable sur la colonne de droite. Ce cahier des charges est conforme à la note de service du 7 avril 2010 susvisée. Tout autre cahier des charges émanant d'une autre structure peut être recevable s'il remplit les mêmes conditions.

## II - Vente de « paniers »

La note de service N2011-8117 prise en application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé rappelle les conditions de vente de « paniers » y compris sous la forme d'une AMAP, qui permettent aux producteurs de vendre leurs produits d'origine animale hors du champ de l'agrément.

Il s'agit d'un système de distribution régulière de produits de la ferme et/ou de la pêche sous forme de « paniers ». La distribution peut s'effectuer directement à la ferme du producteur, dans un magasin d'alimentation spécialisée, ou tout autre local dont l'activité principale est de nature différente (exemple maison de quartier, cour d'immeuble, etc.).

Cette vente peut être effectuée par l'intermédiaire d'associations, mettant en relation producteurs et consommateurs, ou hors cadre associatif. Dans les deux cas, le producteur livre ses paniers, soit au consommateur final directement, soit en passant par un point de livraison.

**Lorsqu'une association est créée, celle-ci, en tant que telle, n'est pas soumise à déclaration. La déclaration ne s'impose qu'aux producteurs et aux lieux de distribution des produits, quand bien même il ne s'agit pas de l'activité principale, y compris si la distribution est faite chez un adhérent de l'association (formulaire de déclaration disponible dans l'annexe A-1).**

En cas de remplacement de produits d'origine animale non disponible par des produits provenant d'un autre producteur, ce dernier est soumis à agrément (ou dérogation) lorsqu'il s'agit de denrées animales ou d'origine animale.

**Cas des œufs :** la réglementation spécifique en matière de commercialisation des œufs auprès du consommateur final doit être respectée dans ce cadre (voir fiche n°3 « Producteurs d'œufs de consommation »). Notamment en cas de remplacement des œufs du producteur par ceux d'un autre producteur, ceux ci doivent obligatoirement avoir été mirés, calibrés et marqués dans un centre d'emballage d'œufs agréé.

# A-22 : Règles de sécurité et accessibilité dans un magasin de vente

Mise à jour : Septembre 2012

## I - Etablissements recevant du public (ERP)

### Références réglementaires :

• Code de la construction et de l'habitation (CCH)

Les magasins de vente font partie des **établissements recevant du public (ERP)** et doivent respecter des règles de construction et de fonctionnement qui leurs sont propres.

Les établissements recevant du public sont classés en catégories d'après l'effectif du public (et du personnel pour les 4 premières catégories) (R123-18 et R123-19 du CCH).

**Les magasins de vente sont classés en 5ème catégorie lorsque l'effectif du public en sous-sol ou en étage est inférieur à 100 personnes et inférieur à 200 pour l'ensemble de l'établissement** (article PE 2 de l'arrêté du 22 juin 1990 susvisé)**. Ce cas là représente la totalité des établissements entrant dans le champ de ces fiches.**

## II - Règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique

### Références réglementaires :

• **Code de la construction et de l'habitation** articles L123-1 à L123-4 et R123-1 à R123-55

• **Arrêté du 25 juin 1980** portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public. **Articles GN1 à GN14**

• **Arrêté du 22 juin 1990** portant approbation de dispositions complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public. **Article PE1 à PE27**

**Pour les établissements de 5ème catégorie sans locaux à sommeil et recevant au plus 19 personnes constituant le public, les obligations réglementaires applicable sont réduites** (article PE2 paragraphe 3 de l'arrêté du 22 juin 1990 susvisé). Les obligations, pour ce type d'établissements, sont notamment :

• En cours d'exploitation, l'exploitant doit **procéder, ou faire procéder, par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques** de son établissement (chauffage, éclairage, installations électriques, appareils de cuisson, circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, des offices de remise en température et des îlots, ascenseurs, moyens de secours, etc.).

• **Les installations électriques doivent être conformes aux normes les concernant.** Les câbles ou conducteurs doivent être de la catégorie C2 selon la classification et les modalités d'attestation de conformité définies dans l'arrêté du 21 juillet 1994 portant classification et attestation de conformité du comportement au feu des conducteurs et câbles électriques et agrément des laboratoires d'essais.

• **L'emploi de fiches multiples est interdit**. Le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles. Les prises de courant doivent être disposées de manière que les canalisations mobiles aient une longueur aussi réduite que possible et ne soient pas susceptibles de faire obstacle à la circulation des personnes.

• Les établissements doivent être dotés d'**au moins un extincteur portatif** installé dans les conditions définies par l'article MS 39 (emplacement) du règlement de sécurité et en atténuation de cet article avec **un minimum d'un appareil pour 300 mètres carrés et un appareil par niveau**.

• Tous les établissements sont équipés d'un système d'alarme selon les modalités définies ci-dessous :

- L'alarme générale est donnée dans l'établissement recevant du public, par bâtiment si l'établissement en comporte plusieurs et qu'ils sont isolés les uns des autres (au titre de la sécurité incendie) ;
- Le signal sonore d'alarme générale ne doit pas permettre la confusion avec d'autres signalisations utilisées dans l'établissement. Il doit être audible de tout point du bâtiment pendant le temps nécessaire à l'évacuation ;
- Le personnel de l'établissement doit être informé de la caractéristique du signal sonore d'alarme générale. Cette information peut être complétée par des exercices périodiques d'évacuation ;
- Le choix du matériel d'alarme est laissé à l'initiative de l'exploitant qui devra s'assurer de son efficacité ;
- Le système d'alarme doit être maintenu en bon état de fonctionnement.

• La **liaison avec les sapeurs-pompiers est réalisée par téléphone urbain** dans tous les établissements. Toutefois, dans les cas d'occupation épisodique ou très momentanée de l'établissement, cette liaison n'est pas exigée.

• Des **consignes précises, affichées bien en vue**, doivent indiquer :

- le numéro d'appel des sapeurs-pompiers ;
- l'adresse du centre de secours le plus proche ;
- les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre.

• Le **personnel doit être instruit** sur les conduites à tenir en cas d'incendie **et être entraîné** à la manoeuvre des moyens de secours.

• Dans les **établissements implantés en étage ou en sous-sol, un plan schématique**, sous forme d'une pancarte inaltérable, **doit être apposé à l'entrée**, pour faciliter l'intervention des sapeurs-pompiers. Ce plan dit plan d'intervention doit représenter au minimum le sous-sol, le rez-de-chaussée, chaque étage ou l'étage courant de l'établissement. Doivent y figurer, outre les dégagements et les cloisonnements principaux, l'emplacement :

- des divers locaux techniques et autres locaux à risques particuliers ;
- des dispositifs et commandes de sécurité ;
- des organes de coupure des fluides ;
- des organes de coupure des sources d'énergie ;
- des moyens d'extinction fixes et d'alarme.

Les travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou la modification d'un établissement recevant du public ne peuvent être exécutés qu'après autorisation délivrée par l'autorité administrative qui vérifie leur conformité aux règles d'accessibilité et de sécurité (article L111-8 du CCH). Lorsque ces travaux sont soumis à permis de construire, celui-ci tient lieu de cette autorisation dès lors que sa délivrance a fait l'objet d'un accord de l'autorité administrative compétente.

S'agissant d'établissement de 5ème catégorie ne proposant pas d'hébergement, la visite d'une commission de sécurité ne sera pas systématique, mais le maire pourra l'imposer s'il la juge utile, bien qu'il n'ait pas à délivrer d'autorisation pour l'ouverture.

## III - Accessibilité des établissements recevant du public

### Références réglementaires et infra-réglementaires :

• Loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées

• Code de la construction et de l'habitation notamment articles L111-7 à L111-8-4 et R111-19 à R111-19-30

• Décret n°95-260 du 8 mars 1995 modifié relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité

• Arrêté du 1er août 2006, modifié par l'arrêté du 30 novembre 2007, relatif à l'accessibilité des établissements recevant du public et des installations ouvertes au public lors de leur construction ou de leur création

• Arrêté du 21 mars 2007 fixant les dispositions prises pour l'application des articles R. 111-19-7 et R. 111-19-11 du code de la construction et de l'habitation, relatives à l'accessibilité pour les personnes handicapées des établissements existants recevant du public et des installations existantes ouvertes au public

• Arrêté du 22 mars 2007 fixant les dispositions prises pour l'application des articles R. 111-19-21 et R. 111-19-24 du code de la construction et de l'habitation, relatives à l'attestation constatant que les travaux sur certains bâtiments respectent les règles d'accessibilité aux personnes handicapées

• Arrêté du 11 septembre 2007 relatif au dossier permettant de vérifier la conformité de travaux de construction, d'aménagement ou de modification d'un établissement recevant du public, avec les règles d'accessibilité aux personnes handicapées

• Circulaire du 30 novembre 2007 relative à l'accessibilité des établissements recevant du public neufs, des installations ouvertes au public neuves et des bâtiments d'habitation neufs

• Circulaire du 20 avril 2009 relative à l'accessibilité des bâtiments d'habitation collectifs existants, et des établissements recevant du public et installations ouvertes au public existants.

**La loi 2005-102 du 11 février 2005** pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, fixe le principe d'une accessibilité généralisée, intégrant tous les handicaps, qu'ils soient d'ordre physique, visuel, auditif ou mental.

La loi prévoit notamment la mise en accessibilité du cadre bâti, de la voirie, des espaces publics et des transports et attribue donc de nouvelles obligations aux décideurs et acteurs de la construction.

L'article R111-19-2 du code de la construction et de l'habitation indique qu' « est considéré comme accessible aux personnes handicapées tout bâtiment ou aménagement permettant, dans des conditions normales de fonctionnement, à des personnes handicapées, avec la plus grande autonomie possible, de circuler, d'accéder aux locaux et équipements, d'utiliser les équipements, de se repérer, de communiquer et de bénéficier des prestations en vue desquelles cet établissement ou cette installation a été conçu. Les conditions d'accès des personnes handicapées doivent être les mêmes que celles des personnes valides ou, à défaut, présenter une qualité d'usage équivalente ».

**Lors de la construction ou de la création par changement de destination, avec ou sans travaux, d'établissements recevant du public (ERP) et d'installations ouvertes au public, ceux-ci doivent être accessibles aux personnes handicapées, quel que**

**soit leur handicap** (art. R111-19 du CCH). L'obligation d'accessibilité porte sur les parties extérieures et intérieures des établissements et installations et concerne les circulations, une partie des places de stationnement automobile, les ascenseurs, les locaux et leurs équipements (art. R111-19-1 du CCH).

L'article R111-19-8 du code de la construction et de l'habitation indique que **pour les établissements recevant du public existants classés en 5ème catégorie, l'ensemble des prestations doit pouvoir être fourni dans une partie du bâtiment accessible aux personnes handicapées avant le 1er janvier 2015**. La partie considérée du bâtiment doit être la plus proche possible de l'entrée principale ou d'une des entrées principales et doit être desservie par le cheminement usuel. A compter du 1er janvier 2015, les parties de bâtiment ou d'installation où sont réalisés des travaux de modification sans changement de destination doivent respecter les dispositions d'accessibilité.

**Un guide composé de 9 fiches**, qui a pour vocation de donner des éléments pratiques afin de rendre plus accessibles les bâtiments, tant leurs abords que l'intérieur, et destiné à la fois aux professionnels du bâtiment et aux particuliers est disponible à l'adresse suivante :
http://www.developpement-durable.gouv.fr/Documents-utiles,26235.html

Dans le cas d'**opérations soumises à permis de construire**, qu'il s'agisse d'un ERP ou d'un bâtiment d'habitation, une **attestation du respect des règles d'accessibilité**, établie par un architecte, autre que celui qui a réalisé le projet, ou un bureau de contrôle à l'initiative du maître d'ouvrage devra être **jointe à la déclaration d'achèvement des travaux** (art. R111-19-27 du CCH).

## IV - Dossier administratif

En dehors d'un permis de construire, le dossier destiné à la vérification de la conformité aux règles de sécurité et d'accessibilité est détaillé dans le formulaire cerfa 13824 (demande d'autorisation de construire, d'aménager ou de modifier un établissement recevant du public) que vous pouvez trouver à l'adresse suivante : https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13824.do .

Dans le cadre d'un permis de construire, vous devez remplir le dossier spécifique permettant de vérifier la conformité des établissements recevant du public aux règles d'accessibilité et de sécurité contre l'incendie et la panique que vous pouvez trouver à l'adresse suivante : https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=annexe&cerfaFormulaire=13411 .

Concernant ces questions, des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de la Direction Départementale des Territoires (DDT) du département où est situé votre exploitation ou votre magasin.

# A-23 : Panneaux publicitaires, enseignes, pré-enseignes

Mise à jour : Octobre 2012

## Références réglementaires :

• Code de l'environnement (Articles L581-1 à L581-45 et R581-1 à R581-88)
• Code de la route (Article R418-1 à R418-9)
• Arrêté du 17 janvier 1983 fixant les conditions d'implantation, en dehors des agglomérations, des enseignes publicitaires et des pré-enseignes visibles des routes nationales, des chemins départementaux et des voies communales n'ayant pas le caractère des routes express

Les articles de code cités dans ce document sont ceux issus du code de l'environnement sauf indication contraire.

**Ce qui suit informe des règles nationales. Il peut être dérogé à ces règles dans le cadre d'un règlement local de publicité qui peut prévoir des prescriptions plus restrictives. A demander en mairie.**

## I - Définitions

**ENSEIGNE :** Constitue une enseigne toute inscription, forme ou image apposée sur un immeuble et relative à une activité qui s'y exerce.

**PRÉ-ENSEIGNE :** Constitue une pré-enseigne toute inscription, forme ou image indiquant la proximité d'un immeuble où s'exerce une activité déterminée.

**PUBLICITÉ :** Constitue une publicité, à l'exclusion des enseignes et des pré-enseignes, toute inscription, forme ou image, destinée à informer le public ou à attirer son attention.

**ENSEIGNE/PRÉ-ENSEIGNE/PUBLICITÉ LUMINEUSE :** A laquelle participe une source lumineuse spécialement prévue à cet effet en dehors des affiches éclairées par projection ou par transparence.

# II - Publicité

## A/ Règles générales (L581-4 à L581-6 et R581-22)

Toute publicité **est interdite** :

- Sur les immeubles classés parmi les monuments historiques ou inscrits à l'inventaire supplémentaire
- Sur les monuments naturels et dans les sites classés ;
- Dans les cœurs des parcs nationaux et les réserves naturelles ;
- Sur les arbres.
- Sur les monuments naturels, les plantations, les poteaux de transport et de distribution électrique, les poteaux de télécommunication, les installations d'éclairage public ainsi que sur les équipements publics concernant la circulation routière, ferroviaire, fluviale, maritime ou aérienne ;
- Sur les murs des bâtiments sauf quand ces murs sont aveugles ou qu'ils ne comportent qu'une ou plusieurs ouvertures d'une surface unitaire inférieure à 0,50 mètre carré ;
- Sur les clôtures qui ne sont pas aveugles ;
- Sur les murs de cimetière et de jardin public.

Toute publicité **doit mentionner**, selon le cas, le nom et l'adresse ou bien la dénomination ou la raison sociale, de la personne physique ou morale qui l'a apposée ou fait apposer (L581-5).

L'installation, le remplacement ou la modification des dispositifs ou matériels qui supportent de la publicité sont **soumis à déclaration préalable** auprès du maire et du préfet dans des conditions fixées aux articles R581-6 à R581-8 du code de l'environnement.

Les publicités ainsi que les dispositifs qui les supportent doivent être **maintenus en bon état d'entretien** et, le cas échéant, de fonctionnement par les personnes ou les entreprises qui les exploitent (R581-24).

Des **règles de densité** s'appliquent également, détaillées dans l'article R581-25.

**La publicité lumineuse est soumise à autorisation (L581-9).**

## B/ Hors agglomération (L581-7)

La publicité est interdite sauf à proximité des gares et des aéroports ou si il existe un règlement local de publicité, à proximité des centres commerciaux selon des prescriptions particulières.

## C/ Dans l'agglomération (L581-8 à L581-13)

**De manière générale, elle est interdite :**

• dans les zones de protection délimitées autour des sites classés ou autour des monuments historiques classés,

• dans les secteurs sauvegardés,

• dans les parcs naturels régionaux,

• dans les sites inscrits à l'inventaire et les zones de protection délimitées autour de ceux-ci,

• à moins de 100 mètres et dans le champ de visibilité des immeubles classés parmi les monuments historiques ou inscrits à l'inventaire supplémentaire ou sur des immeubles présentant un caractère esthétique, historique ou pittoresque, identifiés par un arrêté municipal ou préfectoral

• dans les zones de protection du patrimoine architectural, urbain et paysager et les aires de mise en valeur de l'architecture et du patrimoine,

• dans l'aire d'adhésion des parcs nationaux,

• dans les zones spéciales de conservation et dans les zones de protection spéciales mentionnées à l'article L. 414-1 du code de l'environnement.

### 1. Publicité non lumineuse (R581-26 à R581-33)

**Elle est interdite sur :**

• les toitures ou les terrasses en tenant lieu ni ne peut dépasser les limites du mur qui la supporte, ni, le cas échéant, dépasser les limites de l'égout du toit (R581-27)

• à moins de 0,5 m du sol (R581-27).

Deux types de publicité non lumineuse peuvent exister :

**- Publicité non lumineuse contre un mur ou une clôture (R581-26, R581-28 et R581-29)**

| Taille de la commune | Règles de surface et de hauteur par rapport au sol | Remarques |
|---|---|---|
| Commune > 10 000 hab.<br>Ou unité urbaine > 100 000 hab. | S < 12 $m^2$ et H < 7,50 m | |
| Commune < 10 000 hab.<br>Et unité urbaine < 100 000 hab. | S < 4 $m^2$ et H < 6 m | S < 8 $m^2$ dans certains cas pour les routes à grandes circulation tel que définies à l'article L110-3 du code de la route (R581-26) . |

Elle doit être parallèle au mur ou la clôture et ne doit faire saillie au delà de 0,25 m.

**- Publicité non lumineuse scellée au sol (R581-30 à R581-33)**

**Elle est interdite :**

• **dans les agglomérations de moins de 10 000 habitants qui ne font pas partie d'une unité urbaine de plus de 100 000 habitants** (dans les autres agglomérations ces dispositifs sont interdits si les affiches qu'ils supportent sont visibles d'une autoroute ou d'une bretelle de raccordement à une autoroute ainsi que d'une route express, déviation ou voie publique situées hors agglomération) (R581-31).

• dans les espaces boisés classés en application de l'article L. 130-1 du code de l'urbanisme (R581-30),

• dans les zones à protéger en raison de la qualité des sites, des milieux naturels, des paysages et de leur intérêt notamment au point de vue esthétique ou écologique, et figurant sur un plan local d'urbanisme ou sur un plan d'occupation des sols (R581-30).

**Lorsqu'elle est autorisée**, elle doit également respecter les prescriptions suivantes :

- S < 12 m2 et H < 6 m (R581-32)
- Distance minimum en avant d'une façade voisine possédant une ouverture : 10 m (R581-33)
- Distance minimum avec la limite de propriété d'un fond voisin : H/2 si H est la hauteur par rapport au sol du dispositif publicitaire (R581-33).

## 2.Publicité lumineuse (R581-34 à R581-41)

**Elle est interdite :**

• **pour les agglomérations inférieures à 10 000 habitants** sauf si elles appartiennent à une unité urbaine supérieur à 100 000 habitants (R581-34) ;

• sur un garde-corps de balcon ou balconnet (R581-36) ;

• sur une clôture (R581-36).

**Elle est soumise à autorisation (L581-9) pour le reste** selon la procédure décrite aux articles R581-9 à R581-21.

La publicité lumineuse **ne peut pas** :

- Recouvrir tout ou partie d'une baie (R581-36) ;
- Dépasser les limites du mur qui la supporte (R581-36).

La publicité lumineuse respecte les règles sur les **seuils maximaux de luminance** et sur **l'efficacité lumineuse** des sources utilisées (R581-34) prévues par arrêté.

Les publicités lumineuses sont **éteintes entre 1h et 6h du matin** dans les agglomérations de moins de 800 000 habitants sauf exception ou dérogation (R581-35).

**- Publicité lumineuse apposée sur un mur, scellée au sol ou installée directement sur le sol**

Concernant la surface et la hauteur (R581-34) : **S < 8 m2 et H < 6 m**

Concernant la **publicité lumineuse scellée au sol**, elle doit en outre respecter **les mêmes prescriptions que la publicité non lumineuse scellée au sol** détaillée au paragraphe ad-hoc du point 3.1, à l'exception des contraintes de surface et de hauteur évoquées au paragraphe précédent (R581-40).

La publicité lumineuse doit être située dans un plan parallèle à celui du mur qui la supporte (R581-37).

**- Publicité lumineuse située sur une toiture ou une terrasse en tenant lieu**

**Sa hauteur ne peut excéder (R581-38) :**

- Pour les immeubles dont H < 20 m : 1/6 de la hauteur de la façade et < 2 mètres ;
- Pour les immeubles dont H > 20 m : 1/10 de la hauteur de la façade et < 6 mètres

Elle ne peut être réalisée qu'au moyen de **lettres ou signes découpés dissimulant leur fixation** sur le support et sans panneaux de fond autres que ceux qui sont strictement nécessaires à la dissimulation des supports de base, sur une toiture ou une terrasse. Dans tous les cas, la hauteur de ces panneaux ne peut excéder 0,50 mètre (R581-39).

# III - Enseignes

## A/ Règles générales (L581-18)

**Les enseignes sont autorisées** dans le respect de prescriptions générales.

**Elles sont soumises à autorisation :**

• sur les immeubles classés parmi les monuments historiques ou inscrits à l'inventaire supplémentaire (L581-4),

• sur les monuments naturels et dans les sites classés (L581-4),

• dans les cœurs des parcs nationaux et les réserves naturelles (L581-4),

• sur les arbres (L581-4),

• dans les zones de protection délimitées autour des sites classés ou autour des monuments historiques classés (L581-8),

• dans les secteurs sauvegardés (L581-8),

• dans les parcs naturels régionaux (L581-8),

• dans les sites inscrits à l'inventaire et les zones de protection délimitées autour de ceux-ci (L581-8),

• à moins de 100 mètres et dans le champ de visibilité des immeubles classés parmi les monuments historiques ou inscrits à l'inventaire supplémentaire ou sur des immeubles présentant un caractère esthétique, historique ou pittoresque, identifiés par un arrêté municipal ou préfectoral (L581-8),

• dans les zones de protection du patrimoine architectural, urbain et paysager et les aires de mise en valeur de l'architecture et du patrimoine (L581-8),

• dans l'aire d'adhésion des parcs nationaux (L581-8),

• dans les zones spéciales de conservation et dans les zones de protection spéciales mentionnées à l'article L. 414-1 (L581-8).

Les dispositions liées au dossier d'autorisation sont décrites aux articles R581-9 à R581-21.

## B/ Prescriptions générales (article R581-58 à R581-65)

Une enseigne doit être constituée par des **matériaux durables**.
Elle doit être **maintenue en bon état de propreté, d'entretien et, le cas échéant, de fonctionnement**, par la personne exerçant l'activité qu'elle signale.
Elle est **supprimée par la personne qui exerçait l'activité** signalée et les lieux sont **remis en état dans les trois mois** de la cessation de cette activité, sauf lorsqu'elle présente un intérêt historique, artistique ou pittoresque.

**Les enseignes apposées à plat sur un mur ou parallèlement à un mur** ne doivent pas dépasser les limites de ce mur ni constituer par rapport à lui une saillie de plus de 0,25 mètre.

Des enseignes peuvent être installées **sur un auvent ou une marquise** si leur hauteur ne dépasse pas un mètre, **devant un balconnet ou une baie** si elles ne s'élèvent pas au-dessus du garde-corps ou de la barre d'appui du balconnet ou de la baie, enfin, **sur le garde-corps d'un balcon** si elles ne dépassent pas les limites de ce garde-corps et si elles ne constituent pas une saillie de plus de 0,25 mètre par rapport à lui.

**Les enseignes perpendiculaires au mur qui les supporte** ne doivent pas dépasser la limite supérieure de ce mur. Elles ne doivent pas constituer, par rapport au mur, une saillie supérieure au dixième de la distance séparant les deux alignements de la voie publique, sauf si des règlements de voirie plus restrictifs en disposent autrement. Dans tous les cas, cette saillie ne peut excéder deux mètres. **Ces enseignes ne peuvent pas être apposées devant une fenêtre ou un balcon.**

Les enseignes apposées **sur une façade commerciale** d'un établissement ne peuvent

avoir une surface cumulée excédant **15 % de la surface** de cette façade (25% lorsque la façade est inférieure à 50 m²).

**Des enseignes peuvent être installées sur des toitures ou sur des terrasses en tenant lieu :**

• Lorsque les activités qu'elles signalent sont exercées dans moins de la moitié du bâtiment qui les supporte, leur installation est régie par les prescriptions applicables, dans les lieux considérés, aux dispositifs publicitaires sur toiture ou sur terrasse en tenant lieu.

• Lorsque les activités qu'elles signalent sont exercées dans plus de la moitié du bâtiment qui les supporte, ces enseignes doivent être réalisées au moyen de lettres ou de signes découpés dissimulant leur fixation et sans panneaux de fond autres que ceux nécessaires à la dissimulation des supports de base. Ces panneaux ne peuvent pas dépasser 0,50 mètre de haut. Dans ce cas, la hauteur des enseignes ne peut excéder 3 mètres lorsque la hauteur de la façade qui les supporte est inférieure à 15 mètres ni le cinquième de la hauteur de la façade, dans la limite de 6 mètres, lorsque cette hauteur est supérieure à 15 mètres.

• La surface cumulée des enseignes sur toiture d'un même établissement ne peut excéder 60 mètres carrés sauf exception.

**Les enseignes peuvent être scellées au sol. Lorsque leur surface est supérieure à 1 mètre carré, elles respectent les prescriptions suivantes :**

• Distance minimum en avant d'une façade voisine possédant une ouverture : 10 m

• Distance minimum avec la limite de propriété d'un fond voisin : H/2 si H est la hauteur par rapport au sol du dispositif publicitaire (sauf accolage dos à dos de 2 enseignes de même taille signalant des activités sur 2 fonds voisins)

• 1 enseigne maximum par voie bordant l'immeuble

• La surface unitaire maximale de ces enseignes est de 6 mètres carrés dans les agglomérations de moins de 10 000 habitants et de 12 mètres carrés ailleurs.

• Dimensions : si L < 1 mètre alors H < 8 mètres
si L > 1 mètre alors H < 6,50 mètres

## C/ Enseignes lumineuses (article R581-59)

Les enseignes lumineuses respectent les règles sur les **seuils maximaux de luminance** et sur l'**efficacité lumineuse** des sources utilisées prévues par arrêté.

Les enseignes lumineuses sont **éteintes entre 1 heure et 6 heures**, lorsque l'activité signalée a cessé.

Les **enseignes clignotantes sont interdites** sauf exception.

## IV - Pré-enseignes

**Les pré-enseignes sont soumises aux dispositions qui régissent la publicité** (L581-19).

**Cependant lorsqu'il s'agit de signaler les activité en relation avec la fabrication ou la vente de produits du terroir par des entreprises locales**, les pré-enseignes :

- peuvent être scellées au sol ou installé directement sur le sol en dehors des agglomérations et dans les agglomérations de moins de 10 000 hab. ne faisant pas partie d'une unité urbaine de plus de 100 000 hab. (R581-66),
- ne doivent pas excéder 1 m en hauteur et 1,50 m en largeur (R581-66),
- ne peuvent être implantées à plus de 5 km de l'entrée de l'agglomération ou du lieu ou est exercée l'activité qu'elles signalent (R581-66)
- sont au nombre maximum de deux par établissement (R581-67).

## V - Réglementation spécifique du code de la route

### A/ En dehors des agglomérations

L'arrêté du 17 janvier 1983 susvisé indique que en dehors des agglomérations, **les enseignes publicitaires et les pré-enseignes visibles des routes nationales, des chemins départementaux et des voies communales qui n'ont pas le caractère de routes express** peuvent être installées à une distance inférieure aux 20 mètres fixée par l'article 8 (alinéa 1er) du décret n° 76-148 du 11 février 1976, sous réserve :

- d'être implantées **en dehors du domaine public**,
- de **ne pas gêner la perception de la signalisation réglementaire**,
- de ne présenter **aucun danger pour la circulation**
- et, en ce qui concerne les **pré-enseigne**s, d'être situées à **5 mètres au moins du bord de la chaussée**.

L'article R418-7 du code de la route indique lui que hors agglomération, **la publicité et les enseignes publicitaires et pré-enseignes visibles d'une autoroute ou d'une route express sont interdites de part et d'autre de celle-ci, sur une largeur de 200 mètres mesurée à partir du bord extérieur de chaque chaussée.**

### B/ En agglomération

L'article R418-7 du code de la route indique que en agglomération, **la publicité et les enseignes publicitaires et pré-enseignes visibles d'une autoroute ou d'une route express sont interdites, de part et d'autre de celle-ci, sur une largeur de 40 mètres mesurée à partir du bord extérieur de chaque chaussée.** Toutefois, l'autorité investie du pouvoir de police peut les autoriser dans les limites et aux conditions qu'elle prescrit.

### C/ Formes, couleurs, indications interdites

En vertu de l'article R418-2 du code de la route :

I. - Dans l'intérêt de la sécurité routière, sur les voies ouvertes à la circulation publique et en bordure de celles-ci, **sont interdites**, lorsqu'elles en sont visibles, la publicité et les enseignes, enseignes publicitaires et pré-enseignes :
1° Comportant une **indication de localité, complétée soit par une flèche, soit par une distance kilométrique** ;
2° Comportant la **reproduction d'un signal routier réglementaire ou d'un schéma de pré-signalisation.**

II. - Dans les mêmes conditions, **sont interdites** la publicité et les enseignes, enseignes publicitaires et pré-enseignes qui, **par leur forme, leurs couleurs, leur texte, leurs symboles, leurs dimensions ou leur emplacement peuvent être confondues avec les signaux réglementaires.**

III. - **Sont interdits** les dispositifs et dessins publicitaires :
1° **Triangulaires à fond blanc ou jaune ;**
2° **Circulaires à fond rouge, bleu ou blanc ;**
3° **Octogonaux à fond rouge ;**
4° **Carrés à fond blanc ou jaune, s'ils sont disposés sur pointe.**

IV. - Ces dispositions s'appliquent à tout dispositif, dessin, inscription ou marquage, quels que soient la nature des indications qu'il comporte, son objet commercial ou non, le procédé utilisé pour sa réalisation et la qualité de son auteur.

## VI - Sanctions

Tout contrevenant aux précédentes dispositions est soumis à un régime de sanctions défini aux articles L581-26 à L581-35 et R581-82 à R581-88 du code de l'environnement ainsi qu'à l'article R418-9 du code de la route.

# A-24 : Vente à distance

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires et infra-réglementaire :

• Code la consommation Articles L111-1, L121-18 et L121-20-2

• Arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix

• Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

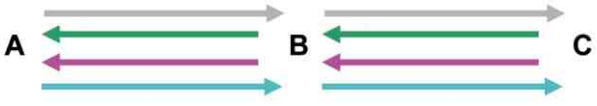
• Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée « application de l'arrêté du 21 décembre 2009… »

## I - Obligations d'ordre sanitaire

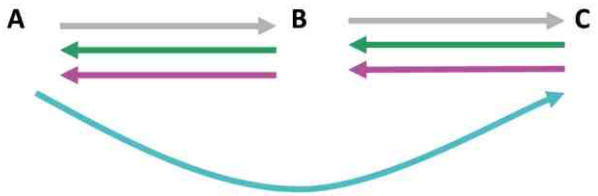
La vente à distance, notamment par internet, relève de la remise directe dans la mesure où les produits sont livrés directement au consommateur final. Cependant, différents cas de figure sont envisageables :

• Un exploitant peut transformer ses matières premières (qu'il a produites ou qui proviennent d'un établissement agréé) et vendre les produits ainsi élaborés par correspondance, directement au consommateur, sans que l'agrément ne soit nécessaire. Cela s'applique quel que soit le mode de livraison (transport, y compris par un tiers, colis postal...).

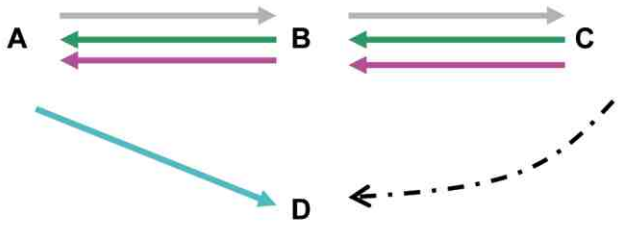
• Dans le cas où les produits transformés par un exploitant A transitent par un établissement intermédiaire B (**que celui-ci soit propriétaire des produits ou non**) avant la remise au consommateur final C, l'agrément ou la dérogation à l'obligation d'agrément est nécessaire pour l'exploitant A, tandis que l'intermédiaire B n'y est pas soumis.



• Si l'intermédiaire est uniquement financier et que les produits sont directement acheminés du commerce de détail au consommateur final, alors aucun agrément n'est nécessaire.




Ou



Pour des raisons d'hygiène, la vente à distance avec l'envoi par colis postal de denrées réfrigérées ou congelées est fortement déconseillée. En effet, le délai d'acheminement des colis étant aléatoire, le professionnel ne peut pas assurer son obligation de résultats en matière de respect des températures des produits, quand bien même les colis seraient isothermes et munis de plaques eutectiques.

Par conséquent, le respect des températures des produits à l'arrivée ne peut être assuré qu'au moyen d'un engin de transport adapté, conformément aux obligations réglementaires en matière de transport des denrées sous température dirigée (voir l'annexe A-12 ci-dessus).

Enfin, la livraison à domicile de produits réfrigérés et surgelés à partir d'une plate-forme relève de la remise directe au consommateur final.

## II - Information du consommateur

Tout professionnel vendeur de biens doit, avant la conclusion du contrat, mettre le consommateur en mesure de connaître les caractéristiques essentielles du bien (article L111-1 du code de la consommation).

L'article R 112-12 du code de la consommation indique que dans le cas des ventes par correspondance, les catalogues, brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur **les produits offerts à la vente** et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter les mentions suivantes :

• La dénomination de vente du produit (celle fixée par la réglementation en vigueur, par exemples : yaourt, confiture … ou par les usages commerciaux ou en l'absence de réglementation et d'usages, il doit s'agir d'une dénomination descriptive de la denrée)

• La liste des ingrédients par ordre de quantité décroissante ;

• La quantité nette, exceptée pour les fromages non définis fabriqués par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation, traditionnellement vendus à la pièce ;

• Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;

• Les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées (voir annexe A-18 ci-dessus sur l'étiquetage et l'information du consommateur).

**L'offre de contrat**, dans le cas d'une vente à distance, doit comporter en plus les informations suivantes :

• Le nom du vendeur du produit ou du prestataire de service, des coordonnées téléphoniques permettant d'entrer effectivement en contact avec lui, son adresse ou, s'il s'agit d'une personne morale, son siège social et, si elle est différente, l'adresse de l'établissement responsable de l'offre ;

• Le cas échéant, les frais de livraison ;

• Les modalités de paiement, de livraison ou d'exécution ;

• L'existence d'un droit de rétractation et ses limites éventuelles ou, dans le cas où ce droit ne s'applique pas, l'absence d'un droit de rétractation ;

• La durée de la validité de l'offre et du prix de celle-ci ;

Le droit de rétractation ne peut être exercé, sauf si les parties en sont convenues autrement, entre autres, pour les contrats de fourniture de biens qui, du fait de leur nature, ne peuvent être réexpédiés ou sont susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement (article L121-20-2 du code de la consommation).

Toute information sur les prix des produits doit faire apparaître, quel que soit le support utilisé, la somme totale toutes taxes comprises qui devra être effectivement payée par le consommateur, exprimée en euros.

# A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels

Mise à jour : Septembre 2012

## I - Conditions générales de vente et délais de paiement

Tout producteur est tenu de communiquer ses conditions générales de vente à tout acheteur qui en fait la demande pour une activité professionnelle. Celles ci constituent le socle des négociations commerciales. (L441-6 du code du commerce)

Elles comprennent :

- les conditions de vente
- le barème des prix unitaire
- les réductions de prix
- les conditions de règlement y compris les pénalités de retard (conditions d'application et taux d'intérêt)

L'article L443-1 précise que **le délai de paiement ne peut être supérieur à 30 jours fin de décade de livraison** pour les achats de produits alimentaires périssables et de viandes congelées ou surgelées, de poissons surgelés, de plats cuisinés, de conserve fabriquées à partir de produits alimentaires périssables, à l'exception des achats de produits saisonniers effectués dans le cadre de contrats dits de culture **ou à vingt jours après le jour de livraison** pour les achats de bétail sur pied destiné à la consommation et de viandes fraîches dérivées.

## II - Obligation de facturation

L'obligation de facturation entre professionnels est générale et concerne toutes les activités de production, de distribution et de services. Elle vise à assurer la transparence dans les relations interprofessionnelles et prend tout son sens dans l'appréciation de la revente à perte.

### 3 DISPOSITIONS ESSENTIELLES :

• Obligation pour le vendeur, à l'occasion de tout achat de produits ou de toute prestation de services "pour une activité professionnelle", de délivrer une facture. Cette obligation n'est donc prévue par la loi que dans les relations entre professionnels (la délivrance de notes au consommateur est prévue uniquement pour les prestations de service) ;

• délivrance de la facture dès que la vente ou la prestation de services est réalisée avec une obligation qui pèse à la fois sur le vendeur (délivrance de la facture) et sur l'acheteur (réclamation de ce document) ;

• obligation, pour le vendeur et l'acheteur, de conserver un exemplaire du document

Les mentions obligatoires à porter sur la facture :

• le nom des parties,
• leur adresse,
• la date de la vente,
• la quantité
• dénomination précise
• le prix unitaire hors TVA.
• *"toute réduction de prix acquise à la date de la vente (...) et directement liée à cette opération".* Important dans l'appréciation du seuil de revente à perte*.
• la date du règlement à venir
• les conditions d'escompte en cas de paiement antérieur à la date résultant des conditions générales de vente, de l'escompte consenti
• le taux des pénalités exigibles le jour suivant la date de règlement inscrite sur la facture.

* Lorsque le premier vendeur est le producteur, il s'agit juridiquement d'une vente et non d'une revente. Dans ce cas, les dispositions sur le seuil de revente à perte ne sont pas applicables.

Les manquements aux obligations prévues en matière de facturation sont constitutifs de délit puni d'une amende de 75 000 euros pour la personne physique et de 375 000 euros pour la personne morale.

# A-26 : Matériaux à risques spécifiés (MRS) au regard des Encéphalopathies Subaiguës Spongiformes Transmissibles (ESST)

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

• Règlement (CE) n° 999/2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

• Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements

• Arrêté du 27 décembre 2011 suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes ovines et caprines contenant de la moelle épinière

• Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

**Obligations spécifiques relatives à la manipulation et à l'évacuation des matériaux à risques spécifiés (MRS) au regard des Encéphalopathies Subaiguës Spongiformes Transmissibles (ESST).**

L'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, complété par l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, indiquent **les matériaux à risques spécifiés** impropres à la consommation humaine et qui **doivent être retirés dans les abattoirs ou les ateliers de découpe agréés.** (voir tableaux page suivante).

## Tableau des matériaux à risques spécifiés (MRS)

| Age des animaux | Bovins | Ovins* | Caprins* |
|---|---|---|---|
| Tous ages | Amygdales<br>+ Intestin (du duodénum au rectum)<br>+ Mésentère | Rate<br>+ Iléon | Rate<br>+ Iléon |
| + de 1 mois | | + Amygdales<br>+ Crâne<br>+ Yeux | |
| + de 3 mois | | | + Amygdales<br>+ Crâne<br>+Yeux |
| + de 6 mois | | + Encéphale | + Encéphale |
| + de 12 mois | + Moelle épinière<br>+ Crâne (sauf mâchoire)<br>+ Encéphale<br>+ Yeux | + Moelle épinière* | + Moelle épinière* |
| + de 30 mois | + Colonne vertébrale (y compris ganglions rachidiens) | | |

***Concernant les viandes ovines et caprines**, l'arrêté du 27 décembre 2011, paru au J.O. du 8 janvier 2012 et applicable pendant 1 an, interdit la mise sur le marché par les producteurs, de carcasses ou morceaux non désossés qui n'ont pas été débarrassés de leur **moelle épinière** quel que soit l'age des animaux **sauf** pour les agneaux et chevreaux d'un **poids net carcasse inférieur à 13 kg**.

**Par dérogation, un atelier de boucherie peut détenir et désosser des carcasses ou parties de carcasses de bovins et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS à condition d'avoir été autorisé par le préfet et dans le respect des conditions fixées à l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009**. La demande d'autorisation doit être transmise à la DD(CS)PP du département d'activité. Un modèle de demande d'autorisation est présenté à l'appendice A de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009.

# A-27 : Dispositions générales d'hygiène applicables à la production d'œufs et aux opérations connexes pour un élevage inférieur à 250 poules

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

• l'annexe II de l'arrêté du 18 décembre 2009

## I - Normes d'aménagement et de fonctionnement de l'établissement

1. **Les accès à l'établissement sont délimités** de façon à interdire la pénétration des personnes étrangères, d'autres animaux, ainsi que celle des véhicules destinés à l'enlèvement des cadavres. Dans le cas d'élevage de volailles avec parcours, la protection à mettre en place ne vise pas les oiseaux sauvages. Dans le cas de volailles en liberté, la délimitation concerne uniquement les véhicules destinés à l'enlèvement des cadavres.

2. **L'approvisionnement en aliments** des troupeaux est conçu pour éviter autant que possible la circulation de véhicules étrangers dans la zone d'élevage.

3. Toute personne ayant accès à l'établissement d'élevage revêt une **tenue de travail spécifique** à l'établissement. L'éleveur et le cas échéant son personnel ont accès à un local, situé sur le site de l'établissement et à proximité des bâtiments d'élevage, pour changer de tenue. Ce local comporte un lave-mains, avec eau si possible chaude, savon liquide, essuie-mains jetables et une poubelle. Il doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté. En cas de production multiple, les poules pondeuses sont isolées des autres espèces animales.

4. **Les abords** de chaque bâtiment sont maintenus en **état de propreté satisfaisant.**

5. **Les cadavres de volailles** sont stockés dans des récipients étanches avant **enlèvement par l'équarrisseur** ou, si leur poids est inférieur à 40 kg, traités conformément à la réglementation en vigueur.

6. **Le brûlage à l'air libre des déchets et des cadavres est interdit**. Toute mesure est prise pour empêcher la contamination des volailles et des œufs par les dioxines, les polychlorobiphényles (PCB) et les molécules apparentées.

7. Toutes mesures doivent être prises pour limiter le plus possible l'accès des bâtiments aux rongeurs et aux insectes. Les bâtiments et leurs abords doivent être **dératisés et désinsectisés** régulièrement. Un enregistrement de ces différentes opérations doit être effectué.

8. Dans le cas d'utilisation pour **la boisson des animaux d'une eau provenant partiellement ou en totalité d'un réseau privé**, la qualité bactériologique de l'eau de boisson à son point d'arrivée dans le bâtiment d'élevage **doit être contrôlée annuellement** vis-à-vis des indicateurs de contamination fécale. Les critères à respecter sont les suivants :
Entérocoques : absence dans 100 ml ;
Coliformes totaux-E. coli : absence dans 100 ml.
Les entérocoques et les coliformes totaux-E. coli sont respectivement recherchés par les méthodes décrites dans les normes NF EN / ISO 7899-2 (T90-416) et NF / ISO 9308-1 (T90-414).
En cas de résultats favorables lors d'un premier contrôle et sous réserve d'une protection satisfaisante du captage et du réseau de distribution interne à l'établissement, le protocole de surveillance de la qualité bactériologique de l'eau peut être allégé à la recherche des entérocoques à une fréquence bisannuelle suivant le même critère.
Tout résultat non satisfaisant fait l'objet de mesures correctives.

9. Des opérations de **nettoyage, désinfection et de vide sanitaire** des bâtiments d'élevage des volailles et du matériel d'élevage (nids de ponte, abreuvoirs, nourrisseurs, etc.) sont réalisées **au moins annuellement**. La litière doit être retirée du bâtiment avant les opérations de nettoyage et désinfection. Les tracteurs et autres matériels de manipulation doivent être nettoyés après cette opération. Le stockage, l'épandage des déjections animales et des eaux de nettoyage ne doivent pas constituer une source de contamination de l'établissement.
Le nettoyage et la désinfection des locaux d'élevage et de leurs annexes ainsi que du matériel sont effectués selon un protocole écrit et reconnu comme valide, à l'aide d'un désinfectant autorisé. Ce protocole doit également prendre en compte la lutte contre les animaux et les insectes et les acariens indésirables, ainsi que la décontamination des abords.
**La durée minimale du vide sanitaire** après les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que du matériel d'élevage (nids de ponte, chaînes d'alimentation, silos, abreuvoirs, bacs réservoirs d'eau, tuyauteries, etc.) doit permettre un **assèchement le plus complet** possible des locaux et du matériel.

## II - Stockage, transport et commercialisation des oeufs

1. Les **œufs sales et / ou fêlés** doivent être immédiatement **écartés**. Les œufs de consommation doivent être stockés dans des conteneurs propres réservés à cet effet dans un local spécifique, propre, ventilé.

2. Les œufs doivent être transportés dans des c**onteneurs réservés à cet effet**.

3. Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être **maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil**.

4. Les œufs ne sont **ni lavés, ni nettoyés** avant leur commercialisation.

5. Les œufs doivent être entreposés à l'établissement et transportés à une **température**, de préférence **constante**, la mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.

6. Des opérations de **nettoyage, désinfection** des locaux de stockage des œufs à l'établissement et des conteneurs de stockage et de transport sont **régulièrement réalisées**.

## III - Tenue de registres

1. Afin de retracer l'origine des volailles et des œufs qui en sont issus, tout détenteur de volailles doit **tenir à jour un registre** conformément à l'arrêté du 5 juin 2000. Il doit être **conservé pendant** une période minimale de **trois ans** et présenté à toute demande des agents des services vétérinaires, tels que mentionnés à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime .

2. Sans préjudice du respect des dispositions de l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage, **les informations suivantes doivent y être enregistrées** :

Par lot de volailles :

a) La souche de volaille et ses caractères physiques distinctifs ;

b) La provenance des volailles, et notamment l'identification du couvoir et de l'établissement d'élevage de pré-ponte ;

c) Les dates d'entrée et sortie des volailles dans l'établissement ;

d) Le nombre de volailles entrées et sorties ;

e) Les dates d'entrée en ponte et de fin de ponte, pour chaque cycle de ponte en cas de mue ;

f) La destination des volailles réformées.

Pour l'ensemble des lots de volailles :

a) L'adresse des marchés publics locaux sur lesquels les œufs sont cédés au consommateur final ;

b) La quantité d'œufs produits dans l'établissement présentée en moyenne sur chacun de ces marchés ;

c) Les autres circuits de remise au consommateur (vente à la ferme, colportage) et notamment les zones de vente par colportage.

Les factures d'achat des volailles, des aliments composés, sont conservées en annexe du registre.

# A-28 : Mode d'alimentation, emballages de transport, marquage des emballages pour des œufs passés par un CEO

Mise à jour : Septembre 2012

## Références réglementaires :

• Articles 7, 12 et 15 du règlement (CE) 589/2008 du 23 juin 2008

## I - Informations figurant sur les emballages de transport

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 18 du règlement (CE) n°178/2002, sur le site de production, le producteur appose les informations suivantes sur chaque emballage de transport contenant des oeufs:

a) le nom et l'adresse du producteur;
b) le code du producteur;
c) le nombre d'œufs et/ou leur poids ;
d) le jour ou la période de ponte;
e) la date d'expédition.

Lorsque les centres d'emballage sont approvisionnés en oeufs non conditionnés provenant de leurs propres unités de production, situées sur le même site, les informations peuvent être apposées sur les emballages de transport, au centre d'emballage.

2. Les informations visées au paragraphe 1 sont apposées sur l'emballage de transport et figurent dans les documents d'accompagnement. Une copie de ces documents est conservée par tout opérateur auquel les oeufs sont livrés. Les originaux de ces documents sont conservés par le centre d'emballage qui procède au classement des oeufs.
Lorsque les lots reçus par un collecteur sont divisés en vue de la livraison à plus d'un opérateur, les documents d'accompagnement peuvent être remplacés par des étiquettes appropriées apposées sur les conteneurs de transport, à condition que celles-ci comportent les informations visées au paragraphe 1.

3. Les informations visées au paragraphe 1 apposées sur l'emballage de transport ne sont pas modifiées et restent sur ledit emballage jusqu'à ce que les oeufs en soient retirés en vue de leur classement, marquage, emballage immédiats ou transformation ultérieure.

## II - Marquage des emballages

1. Les emballages contenant des oeufs de catégorie A portent sur la face extérieure de manière facilement visible et parfaitement lisible:

a) le code du centre d'emballage;

b) la catégorie de qualité; les emballages sont identifiés par la mention «catégorie A» ou par la lettre «A» en combinaison ou non avec la mention «frais»;

c) la catégorie de poids conformément à l'article 4, paragraphe 2, du présent règlement;

d) la date de durabilité minimale conformément à l'article 13 du présent règlement;

e) la mention «oeufs lavés» pour les oeufs lavés conformément à l'article 3 du présent règlement;

f) en tant que condition particulière de conservation conformément à l'article 3, paragraphe 1, point 6, de la directive 2000/13/CE, une indication recommandant aux consommateurs de conserver les oeufs réfrigérés après leur achat.

2. Outre les exigences fixées au paragraphe 1, les emballages contenant des oeufs de catégorie A portent sur la face extérieure de manière facilement visible et parfaitement lisible une indication du mode d'élevage.
Pour l'identification du mode d'élevage, seules sont utilisés les mentions:

a) pour l'élevage traditionnel et uniquement si les conditions correspondantes fixées à l'annexe II sont remplies, les mentions établies à l'annexe I, partie A*;

b) pour le mode de production biologique, les mentions établies à l'article 2 du règlement (CEE) n o 2092/91 du Conseil**.

La signification du code du producteur est expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage.
Lorsque les poules pondeuses sont élevées dans des installations de production conformes aux exigences fixées au chapitre III de la directive 1999/74/CE, l'identification du mode d'élevage peut être complétée par une des indications énumérées à la partie B de l'annexe I du présent règlement.

3. Le paragraphe 2 s'applique sans préjudice de mesures techniques nationales qui iraient au-delà des exigences minimales établies à l'annexe II et ne s'appliqueraient qu'aux producteurs de l'État membre concerné, pour autant qu'elles soient compatibles avec le droit communautaire.

4. Les emballages contenant des oeufs de catégorie B portent sur la face extérieure de manière facilement visible et parfaitement lisible:

a) le code du centre d'emballage;

b) la catégorie de qualité; les emballages sont identifiés soit par la mention «catégorie B», soit par la lettre «B»;

c) la date d'emballage.

5. En ce qui concerne les emballages d'œufs produits sur leur territoire, les États membres peuvent exiger que les étiquettes soient apposées de manière telle qu'elles se déchirent lors de l'ouverture de l'emballage.

* Annexe I : 1 : «Oeufs de poules élevées en plein air», 2 : «OEufs de poules élevées au sol», 3 :«OEufs de poules élevées en cage»
** Biologique

## III - Indication du mode d'alimentation des poules pondeuses

Lorsqu'une indication du mode d'alimentation des poules pondeuses est utilisée, les exigences minimales suivantes s'appliquent:

a) la mention de céréales comme composant des aliments n'est autorisée que si les céréales constituent au moins 60 % en poids de la formule d'alimentation utilisée, dont au maximum 15 % de sous-produits de céréales;

b) sans préjudice de la valeur minimale de 60 % visée au point a), lorsqu'il est fait mention d'une céréale donnée, celle-ci doit constituer au moins 30 % de la formule utilisée. Lorsqu'il est fait mention de plusieurs céréales, chacune d'entre elles doit constituer au minimum 5 % de la formule utilisée.

# A-29 : Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

Mise à jour : Septembre 2012

## Références infra-réglementaires :

• Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239 du 07 novembre 2011 : Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

Ce document est un extrait de la note de service susvisée. Les établissements traitant moins de 2 millions de litres de lait par an sont concernés par ces mesures de flexibilité. Ces établissements peuvent être enregistrés au titre de la remise directe, bénéficier d'une dérogation à l'agrément ou êtres titulaires d'un agrément sanitaire.

## I - Locaux

### A/ Conception des locaux

#### 1 - présence d'un sas

Il n'y a pas de prescription sur ce point dans le règlement (CE) n°852/2004. L'objectif à atteindre est bien de séparer un secteur propre de l'environnement extérieur, afin de limiter les contaminations aéroportées. Bien entendu, ce local peut aussi avoir par exemple une fonction de vestiaire ou de salle d'emballage-expédition.
Il constitue le moyen le plus simple pour atteindre cet objectif, mais des conditions de fonctionnement bien définies par le producteur sont acceptées même si cela est parfois plus contraignant pour lui au quotidien.

#### 2 - sectorisation des locaux

Contrairement à d'autres activités agro-alimentaires, la transformation du lait n'est pas concernée par les notions de produits «sales» et de produits «propres», car le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et pour les produits finis. Ainsi, le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits «propres» et peuvent

donc se croiser sans risque. Parfois, pour certaines technologies, ce croisement est recherché pour favoriser l'implantation de certaines flores (levures et moisissures) et, pour d'autres, il est à proscrire.
Lorsque des opérations sont différées dans le temps, un même local peut être utilisé sous réserve de la réalisation d'un nettoyage approprié entre chaque utilisation.
Dans les ateliers traitant de gros volumes, une conception des locaux sur le principe de la marche en avant facilite un fonctionnement rationnel.
Quels que soient les choix retenus par le producteur, ils ne doivent pas nuire à la mise en œuvre correcte des bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

## B/ Toilettes dans les locaux de fromagerie

A l'annexe II, chapitre I du règlement (CE) n°852/2004, les dispositions relatives aux toilettes sont ainsi rédigées :
*« 3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. »*

De fait, il n'y a pas d'obligation pour que les toilettes soient directement attenantes aux locaux de production. Pour les nouvelles constructions, il est préférable d'installer des toilettes spécifiques (au niveau du sas ou des vestiaires par exemple, pourvu qu'elles ne donnent pas directement sur une zone de manipulation des denrées).
Elles peuvent aussi se trouver dans le logement du producteur si celui-ci est proche de la fromagerie. Dans ce cas, il faut s'assurer que l'ensemble du personnel puisse y accéder (stagiaires ou salariés), et que cela ne soit pas une source de contamination (passage extérieur avec les chaussures de fromagerie par exemple).

## C/ Matériaux des portes et huisseries

A l'annexe II, chapitre II du règlement (CE) n°852/2004, les dispositions relatives aux portes et fenêtres sont ainsi rédigées :
*« 1.(...) d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;*
*e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ... ».*

Il est fréquent de trouver du bois peint dans les petites structures. Ceci répond aux exigences réglementaires, à condition qu'aucune dégradation ne soit constatée, et que le

nettoyage et l'entretien de ces éléments soient correctement réalisés.
Dans les locaux et sur le matériel où il y a un risque de contact direct ou indirect (condensation, eau de ruissellement par exemple) avec le lait et les produits laitiers, la peinture utilisée doit être de qualité alimentaire.

# II - Équipements

## A/ Pédiluve à l'entrée de l'atelier

Il n'y a pas d'obligation spécifique concernant la présence d'un pédiluve à l'entrée de l'atelier. Le passage par un sas d'entrée avec changement de chaussures réservées aux locaux de production, ou le port de sur-chaussures, est tout à fait correct. Lors de l'utilisation de pédiluve, le nettoyage doit en être régulier pour éviter qu'il ne devienne une source de contamination.

## B/ Lave-mains

Le règlement (CE) n°853/2004 précise à l'annexe III, section IX, chapitre I, point II :
*« C. Hygiène du personnel*
*1. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru et du colostrum doivent porter des vêtements propres et adaptés.*
*2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru et du colostrum de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite »*

Il doit y avoir un point d'eau à proximité du lieu de traite, approvisionné en savon et essuie-mains jetable ou torchon changé tous les jours pour permettre le lavage hygiénique des mains lors de la pratique de la traite. Le lave-mains est effectivement l'équipement le plus approprié mais d'autres équipements sont possibles. En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un seau d'eau propre ou des lingettes nettoyantes jetables pourra être utilisé (cas de la traite en alpage ou dans un parc d'animaux par exemple).

## C/ Désinsectiseurs

Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des dispositifs de prévention sont, si nécessaire, à installer de façon judicieuse pour éliminer la présence des insectes. Les rubans adhésifs peuvent être installés, à condition de ne pas être placés en surplomb des denrées nues. Les désinsectiseurs

électriques ne sont pas le seul moyen efficace pour répondre aux obligations de la réglementation.
Rappel : les produits insecticides chimiques (bombes, granulés, etc.) sont interdits à l'intérieur des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires (dangers liés aux résidus des substances utilisées).

### D/ Présence de corrosion sur les équipements

La corrosion est un témoin d'usure, de manque de maintenance des parties métalliques, qui ne sont pas en l'état compatibles avec l'ambiance des locaux où elles sont utilisées. Ce défaut, qui peut être mineur pour une pièce métallique, lorsqu'elle n'est pas en contact avec les denrées, devient majeur si elle est en contact ou en surplomb de denrées. De même, si cette pièce métallique rouillée est fréquemment manipulée avant un contact avec les produits nus (par exemple une poignée de porte rouillée est impossible à nettoyer correctement) elle devient également source potentielle de contamination.

## III - Personnel

### A/ Certificats médicaux / visite médicale

Les Directions Générales de l'alimentation et de la Santé envisagent de modifier la réglementation existante (abrogation ou modification) et s'oriente davantage sur la prévention des contaminations par le personnel par le respect des bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, lavage des mains, comportement adapté, tenue vestimentaire, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel, formation du personnel…), lorsque celles-ci sont suffisantes pour éliminer le risque de contamination des denrées. Des changements de poste temporaires ou le dépistage de certains agents pathogènes peuvent s'avérer nécessaires, dans des cas très spécifiques (fièvre typhoïde, hépatite A). Ainsi, la surveillance médicale du personnel ne sera plus périodique mais appropriée, afin de respecter les exigences de la réglementation communautaire citées à l'annexe II, chapitre VIII du règlement (CE) n°852/2004. Dans cette période de transition entre ces deux bases réglementaires, la non présentation d'un certificat médical d'aptitude chez les producteurs ne doit pas entraîner de non-conformité si les dangers liés à l'état de santé du personnel sont connus et qu'il est prévu une organisation reposant sur des BPH et des mesures adaptées en cas d'apparition de blessure, plaie ou maladie.

### B/ Hygiène et tenue personnelle

Le règlement (CE) n°852/2004 prévoit à l'annexe II, chapitre VIII, point 1 que « toute

personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection ».

La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus ; elle peut être moins complète (tablier, chaussures spécifiques) pour la personne qui manipule des produits protégés, par exemple produits conditionnés, fromages affinés avec croûte non consommée… Elle doit être propre au début de la journée et régulièrement entretenue. Il n'est toutefois pas demandé d'enregistrement du lavage.

### C/ Affichage des règles d'hygiène

Dans un petit atelier où seuls les exploitants travaillent, cet affichage n'est pas nécessaire. Aucune non-conformité n'est relevée pour cette absence d'instruction. L'affichage peut être utile lorsqu'il y a plusieurs intervenants (salariés, stagiaires par exemple). Une non-conformité ne sera relevée que si des défauts de propreté sont constatés par ailleurs.

### D/ Formation du personnel

La formation au GBPH fermier est suffisante pour répondre à l'obligation de formation au système HACCP. S'il y a des salariés, stagiaires, apprentis, la formation à la maîtrise de l'hygiène peut être restituée par la personne ayant effectué la formation au GBPH fermier. Des formations à une périodicité donnée (par exemple tous les ans) ne sont pas exigées dans les petits établissements. Par contre, si on constate une méconnaissance des BPH, le suivi d'une formation à l'hygiène devient indispensable.

## IV - Fonctionnement

### A/ Présence de moisissures dans les hâloirs, les caves d'affinage et les salles de fabrication.

Certains types de fabrications fromagères recherchent bien entendu une flore d'ambiance importante, la présence de moisissures peut être normale. Ceci n'est pas synonyme d'encrassement des locaux et un nettoyage sans désinfection ne détruit pas la flore d'ambiance. Certaines parties des locaux et des équipements doivent être néanmoins régulièrement nettoyées et/ou désinfectées si nécessaire (poignées de portes, boutons

électriques, grilles d'évaporateur, siphons de sol...).
Dans les salles de fabrications, la présence de moisissures est généralement l'indicateur d'un nettoyage ou d'une ventilation insuffisante. Toutefois, leur présence ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles.

## B/ Températures des locaux

Il n'y a pas lieu de demander un enregistrement permanent des températures des locaux de fromagerie ou des équipements de réfrigération utilisés. Une grande partie des locaux est à température ambiante et cet enregistrement ne présente aucun intérêt.
Pour les salles de séchage ou d'affinage, les températures sont des critères technologiques, non sanitaires. Les températures peuvent varier selon les caractéristiques technologiques recherchées par le producteur (aspect de la croûte,…).
Dans le cadre de la flexibilité accordée aux petites structures, l'enregistrement uniquement des non conformités est accepté.

Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues dans les fiches personnalisées du GBPH. A cet effet, il convient d'apprécier le risque en fonction des situations : une température de cave peut être dépassée provisoirement, sans risque majeur pour les produits, à l'inverse d'incidents sur des tanks de stockage de lait.

## C/ Vérification du plan de nettoyage/désinfection

L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité.
Il y a surtout un intérêt à l'enregistrement des opérations périodiques de nettoyage-désinfection (plafond, évaporateurs des groupes frigorifiques, vides sanitaires...) ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité.

## D/ Enregistrement des non-conformités

Dans le cadre de la flexibilité accordée aux petites structures, les enregistrements peuvent ne porter que sur les non-conformités constatées. L'enregistrement uniquement des non-conformités est accepté également pour les mesures d'acidité, de pH, de température du lait, etc. Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues dans les fiches personnalisées du GBPH.

Les enregistrements liés à la traçabilité ne font pas l'objet de mesures de flexibilité.

# V - Plan de maitrise sanitaire (PMS)

## A/ Vérification du PMS

Un plan d'autocontrôles de la matière première jusqu'aux produits finis et prenant en compte éventuellement l'environnement (équipements et locaux), correctement construit et appliqué est recevable comme moyen de vérification du PMS, à condition que :

- la fréquence d'auto-contrôles initialement prévue soit respectée ;
- les résultats soient exploités ;
- et en cas de non-conformité, des mesures correctives soient mises en oeuvre.

## B/ Fréquence des analyses d'autocontrôles

Des recommandations de fréquences minimales sont indiquées dans le GBPH en fonction des espèces et des litrages transformés.
D'une manière générale, lors de la mise en place d'un plan d'autocontrôles, le producteur doit s'assurer que :

− les analyses prennent en compte au minimum les critères de sécurité et d'hygiène définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 ;

− tous les produits mis sur le marché par l'atelier sont inclus dans ce plan ;

− les analyses, pratiquées le plus souvent sur un échantillon unique (une unité), sont en nombre suffisant et régulièrement réparties sur l'ensemble de la période de fabrication, pour pouvoir être considérées comme permettant de réaliser des analyses de tendance (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 modifiée, pages 30 à 32) ;

− les résultats sont disponibles aisément, et, en cas de résultats non conformes sur des critères de sécurité, des mesures adéquates (retrait du lot incriminé avec éventuellement rappel, information de la DDPP, DDCSPP ou DAAF, recherches complémentaires sur les autres produits, recherches dans l'environnement…) sont prévues et mises en oeuvre.

L'intérêt d'une pratique régulière des analyses est d'autant plus important que leur nombre est faible. L'analyse des tendances sur une longue période permet d'avoir une meilleure évaluation de la situation.

Lors de survenue de résultats non conformes, les fréquences et plans d'échantillonnage sont à renforcer. Des instructions précises peuvent être cependant données par la DDPP, DDCSPP ou DAAF, dans le cas de gestion des suites de non-conformités, ou si le plan d'autocontrôles est clairement insuffisant (pas de prise en compte d'un danger majeur identifié pour la filière par exemple).

## C/ Prélèvements de surface

Des prélèvements de surface visant la recherche des germes totaux, entérobactéries ou coliformes ne sont intéressants que pour vérifier l'efficacité d'une procédure de désinfection. Dans les cas de figure où l'entretien d'une flore utile est nécessaire et où, par conséquent, il n'y a pas de désinfection, il n'est pas nécessaire de demander aux professionnels de faire de vérification de l'efficacité de la désinfection (sinon on trouvera de toute façon un grand nombre de micro-organismes).

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit par ailleurs la recherche de Listeria monocytogenes sur les surfaces en contact et l'environnement des produits. C'est un complément très utile au plan de contrôle sur les matières premières et produits finis.

Il existe des processus non fermentaires (laits emprésurés par exemple) où la désinfection est indispensable ; dans ce cas, elle doit être validée par des analyses sur les produits, les surfaces ou les eaux de rinçage car l'aspect visuel est insuffisant.

Dans le cadre de la flexibilité, il ne faut en revanche pas demander des contrôles de surface systématiques, mais évaluer les procédures de nettoyage et/ou désinfection appliquées et l'hygiène globale de l'établissement (locaux, matériels, personnel), exploiter les données historiques d'autocontrôles et avoir recours à des prélèvements de surface pour *Listeria spp ou L. monocytogenes* lorsqu'un risque sanitaire spécifique est identifié (présence de *Listeria monocytogenes* dans des produits).

## D/ Analyses concernant l'eau potable

Tous les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers sont alimentés en eau potable.

Lorsque l'alimentation en eau des locaux est assurée par une ressource privée (puits ou forage, source captée, prélèvement d'eau de surface), l'exploitant doit être titulaire d'un arrêté préfectoral d'autorisation d'utilisation d'une ressource en eau privée. (Voir annexe A-8 sur les conditions d'utilisation d'une ressource privée).

### 1- suivi à l'intérieur de l'atelier

La réalisation d'une analyse de routine annuelle, comme cela est parfois pratiqué, ne présente que peu d'intérêt et la mise en place d'un plan d'autocontrôle efficace de la qualité de l'eau aux points d'usage de ces ateliers s'avèrerait extrêmement lourd.
En conséquence, il n'y a pas lieu de demander la mise en place d'analyses régulières de l'eau aux points d'usage dans cette catégorie d'ateliers.
Toutefois, lors des investigations menées en situation de non-conformités, l'eau devra être prise en compte dans les plans de contrôle renforcés mis en place.

### 2 - CAS PARTICULIER DE LA FABRICATION HORS DE L'EXPLOITATION

Dans certains départements, les éleveurs pratiquent la transhumance durant l'été, voire dans certains cas l'hiver, et la transformation du lait se fait sur le lieu de la traite des animaux dans des structures fixes (en chalet d'alpage) ou mobiles (fromageries transportables). La fabrication de fromages y est généralement réalisée pendant une courte période.

La plupart de ces ateliers ne sont pas raccordés au réseau public ; les dispositions de l'annexe A-8 doivent être respectées, même si la quantité d'eau utilisée quotidiennement est faible et durant une courte période de l'année.

L'exploitant portera une attention particulière à l'entretien du captage et du périmètre de protection. Une analyse faite au plus près du début d'utilisation de l'installation permettra de s'assurer que l'eau utilisée respecte les critères de potabilité définis dans le Code de la Santé Publique.

www.agencedreamer.fr - Tél : 06 86 63 26 03